



## sablés dominos aux smarties

### Ingrédients:

300g de farine - 1/2 sachet de levure - 125g de sucre glace - 150g de beurre - 1 œuf + 1 jaune d'œuf - 1 sachet de sucre vanillé - 1 pincée de sel - Smarties.

## Étape 1 :

Mélanger la farine, la levure, une pincée de sel et les sucres avec le beurre mou jusqu'au sablage de la pâte.

Ajouter ensuite l'œuf, ramasser la pâte et la pétrir avec les mains jusqu'à obtenir une belle boule lisse. La réserver au frais pendant 2heures.



## Étape 2 :

Au bout de ce temps, étaler la pâte au rouleau sur un plan fariné, sur une épaisseur de 4min, puis avec une roulette cannelée découper des carrés de 4cm ou des rectangles de 6cm sur 4cm.

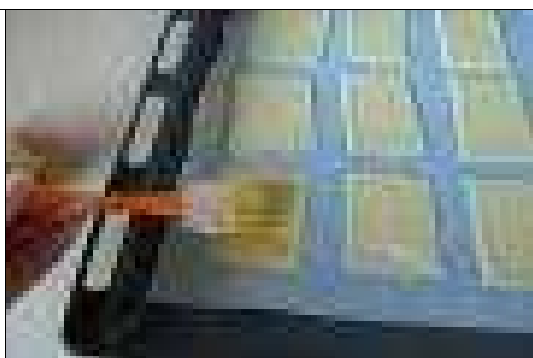
Les poser sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et badigeonner les biscuits de jaune d'œuf.



# Étape 3 :

Décorer les biscuits en intégrant à leur surface des smarties en les enfonçant un peu dans la pâte.

Mettre les sablés au four pendant 10min à 180°C.



Les laisser refroidir, jouer un peu... et déguster.