

Les petits biscuits pour bébé à partir de 9 mois



INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 BISCUITS :

250 g de farine, 120 g de beurre doux à température ambiante, 50 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou une cuiller à soupe de sucre vanillé thermomix, 1 œuf, 1/2 pincée de sel.

PRÉPARATION :

1. Dans un saladier ou au robot, mélanger la farine, les sucres et le sel. (au thermomix 30 secondes, fonction sens inverse, vitesse 3)
2. Couper le beurre en petits morceaux et l'amalgamer avec la préparation de farine, comme pour une pâte sablée. (au robot mélanger doucement, au thermomix 1 min30, fonction sens inverse vitesse 3-4.
3. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau la préparation (30 secondes vitesse 3 - 4 au thermomix).
4. Sans la travailler, faites une boule avec la pâte et filmer la et mettez la au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Préchauffez votre four à 200°C.
6. Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte pas trop fine (sinon les sablés seront trop secs).
7. Avec un emporte pièces, découper des formes (penser qu'il faut que les biscuits soit faciles à tenir pour bébé). Déposer-les sur une plaque de cuisson. Dorer les sablés avec du lait.
8. Enfourner 10 min. Laisser refroidir avant de déguster.



Les sablés se conservent facilement 10 jours dans une boîte en fer.