

# ATELIER DE CUISINE



Recette des \_\_\_\_\_

Qu'est-ce que c'est ?

---

---

Raconte une anecdote sur le dessert !

---

---

Et maintenant, fais la recette !


 Temps :  
20 min.

 Pour :  
40 biscuits

 Difficulté :  
4 sur 4

## INGRÉDIENTS

Complète la liste des ingrédients avec les mots suivants :  
sucre - lait - farine - beurre

 250 g de \_\_\_\_\_  100 g de \_\_\_\_\_

 80 g de \_\_\_\_\_  50 cl de \_\_\_\_\_

## PRÉPARATION

Remets les étapes dans l'ordre.

- a) Ajouter le beurre en morceaux et le lait. Pétrir et faire une boule avec la pâte.
- b) Préchauffer le four à 180 °C. Puis, mettre au four 10 à 12 minutes pour obtenir des biscuits dorés.
- c) Envelopper la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
- d) Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.
- e) Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découper des morceaux de pâte avec un emporte-pièce.
- f) Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Bon appétit !