

SABLÉS MONSTRUEUSEMENT BONS



+ 3 ans | Difficulté : ★ | Durée de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 12 minutes

Matériel

Vous avez besoin de :

- [EMPORTE-PIÈCES EN INOX Halloween](#)
- [SALADIER INOX À VENTOUSE](#)
- [TAPIS PÂTISSIER](#)
- [ROULEAU À PÂTISSERIE](#)
- [BALANCE ÉLECTRONIQUE](#)

Ingrédients :

- 50 g de sucre de fleur de coco
- 40 g d'huile d'olive
- 50 g de lait
- 160 g de farine de blé
- 1 pincée de sel fin
- Sucre glace

Étapes

- Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).
- Dans un saladier, verser le sucre de fleur de coco, l'huile, le lait, la farine et le sel et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Étaler la pâte sur le tapis pâtissier avec le rouleau à pâtisserie. À l'aide des emporte-pièces, découper les formes dans la pâte.
- Enfourner pour 13 minutes.
- Sur une feuille de papier, dessiner les contours des emporte-pièces. Les découper et à l'aide d'un perforateur ou d'un cutter, former des yeux, bouche et autres motifs dans le papier.
- Une fois les emporte-pièces prêts, les disposer sur les biscuits correspondants, et à l'aide d'un tamis, verser le sucre glace.
- Retirer le papier : les biscuits sont devenus expressifs !

Ces biscuits se conservent jusqu'à 3 jours dans une boîte hermétique.