

# Sablés chocolat-vanille façon puzzle

Pour un atelier ludique avec les enfants !

environ 50 pièces



Moyen

● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

250 gr. de farine de blé  
1 c. à c. rases de Levure Chimique Dr.Oetker  
150 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
1 oeuf  
75 gr. de beurre  
50 gr. de beurre de cacahuètes  
1 c. à s. de lait

### Et aussi:

1 c. à s. de cacao en poudre  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. de lait

- 1 Tapissez une plaque de cuisson de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Placez la levure et la farine tamisée dans un récipient (ou la cuve de votre robot). Ajoutez tous les autres ingrédients. Travaillez les ingrédients (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente puis rapide. Divisez la pâte à en deux. Ajoutez le cacao, le sucre et le lait à l'une des portions et pétrissez.
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné étalez chaque pâte séparément et de façon à avoir la même épaisseur.

Découpez différentes de formes et de tailles différentes à l'aide d'emporte-pièces.



- 4 Découpez autant de formes au chocolat que de formes vanillées. Imbriquez les petites formes dans les grandes à la façon d'un puzzle.



- 5 Placez au four et faites cuire chaque fournée

**Position de la grille : Milieu**

- 6 Glissez les biscuits sur une grille et laissez refroidir.

#### Conseils

- Vous pouvez conserver les biscuits jusqu'à 3 semaines dans une boîte hermétique.