



Sablés ours
polaires

Ingrédients et ustensiles

- 1 œuf
- 100g de beurre
- 150g de sucre
- 250g de farine
- Sucre glace
- 1 pincée de sel



- Un saladier
- Un rouleau à pâtisserie
- Emporte pièce rond (j'ai utilisé un verre à moutarde)

1ère étape

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients pour faire votre pâte sablée



Il vous faudra également une « petites paires de mains propres » si comme moi , vous n'aimez pas pétrir une pâte!



2ème étape

Une fois le pétrissage de la pâte terminé, formez une boule que vous étalerez au rouleau, afin de pouvoir commencer à faire nos petits ours.



3ème étape

Afin de donner vie à vos oursons , il vous faudra découper un grand cercle pour sa tête (diamètre verre à moutarde) puis deux plus petits , dont le premier pour la bouche et le second coupé en deux pour former les oreilles.



4ème étape

Pour le montage des oursons :

Posez un des petits cercles sur le grand afin de réaliser le museau puis venez coller le deux demi-cercle afin de lui rajouter les oreilles.

Prenez exemple sur la photo ci contre , je pense que c'est plus explicite lol !



5ème étape

Enfournez sans crainte vos oursons 20mn à 180°



6ème et dernière étape avant la dégustation!

Saupoudrez vos oursins de sucre glace et donnez leur vie ,en ajoutant des petits bonbons colorés à votre guise !!! Je vous présente les miens et vous souhaite bonne dégustation !

