

Pour travailler les mesures de masse tout en passant un bon moment, rien de mieux qu'une petite recette!

Voici la recette pour faire 20 sablés.

L'unité de base étant le gramme, convertis les masses suivantes en grammes, puis confectionne ensuite ces petits sablés! [Tu peux m'envoyer la photo de tes petits sablés, j'enverrai la photo des miens dans l'après-midi :\)](#)

Pour faire cette recette, il te faut:

120 000 mg de beurre = g de beurre

1,2 hg de sucre = g de sucre

30 da de farine = g de farine

2 oeufs

vanille (liquide ou poudre)

Mélange dans un saladier la farine et le sucre, ajoute les oeufs puis le beurre mou. Pétris bien la pâte.

Ajoute quelques gouttes de vanille.

Si la pâte est un peu trop collante, rajoute un peu de farine.

Forme des boules moyennes, aplatis-les légèrement et place-les sur la plaque du four beurrée.

Laisse cuire à 170°C au four pendant 15 min.

Chauds ou froids, ces sablés sont un vrai régal pour le palais !