

# Sablés à la gelée de coings

## Semaine du Goût 2020

Les enfants des multi-accueils *A Petits Pas & Au Pays des Doudous* découvrent de nouveaux goûts avec les recettes proposées par la cuisinière des Centres Sociaux.

### ingrédients

- 500g de farine
- 200g de sucre
- 125g de beurre
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 sachet de levure

### préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger les œufs, le sucre, le beurre et le lait
- Ajoutez la farine et la levure
- Etaler la pâte sur un plan de travail fariné
- Découper les sablés à l'aide d'un emporte-pièce
- Enfourner environ 10 min
- Laisser refroidir
- Garnir avec de la gelée de coings

### astuce

Vous pouvez remplacer la gelée de coings par une confiture ou une pâte à tartiner.