



Espace de Vie Sociale

Maison des Loisirs

rue du Barry - 34220 St-Pons de Thomières

maisondesloisirs@cdcmc.fr 07 70 07 38 05

Les gâteaux secs alsaciens de Brigitte

Ingrédients : 250 g de farine
150 g de beurre
1 sachet de de vanille
1 sachet de levure chimique
100 g de sucre
2 œufs
Chocolat au lait

Faire une pâte homogène avec tous les ingrédients.

Etaler la pâte

Découper les sablés

Cuire à four moyen 6 à 8 Minutes

Préparer du Pralin avec le beurre et le chocolat au lait

Coller les 2 sablés ensemble



A offrir pour patienter jusqu'à Noël

A partager et à déguster !!!

Atelier réalisé le 01/12/2022 dans le cadre de l'AGORA Espace de Vie Sociale
Avec le concours de Brigitte.