

**Elles sont trop mignonnes, ces petites poupées japonaises… à dévorer des yeux et à dévorer tout court avec cette recette de sablés noirs et blancs à réaliser avec l'aide de maman ou tout seuls pour les enfants plus grands !**

**Ingrédients pour une vingtaine de sablés :**

* 1 œuf
* 120 g de sucre
* 250 g de farine
* 15 g de cacao non sucré
* 140 g de beurre mou
* 2 pincées de sel
* des confettis et des perles sucrées colorées

**Etape 1**

Partage en 2 les ingrédients sauf le cacao.

* Pour partager l’œuf, casse-le dans une coupelle, fouette-le et verses-en la moitié dans une autre coupelle.

**Etape 2**

* Prépare alors 2 pâtes, l’une au chocolat, l’autre nature.
* Pour la pâte chocolatée, bats dans un saladier le demi-œuf, les 60 g de sucre et 1 pincée de sel.
* Verse les 125 g de farine mélangée au cacao, malaxe avec les doigts, puis ajoute les 70 g de beurre.
* Avec le reste, fais une pâte sans cacao.

**Etape 3**

**Saupoudre la table avec de la farine pour travailler facilement la pâte.**

* Laisse reposer 1 h au frais.
* Préchauffe le four à 180°C (demande toujours l’aide d’un adulte quand tu utilises le four).
* Etale les pâtes, découpe des têtes, des oreilles, des museaux, des yeux...

**Etape 4**

* Assemble-les sur du papier cuisson.
* Fais cuire 20 min puis décore avec les confettis.