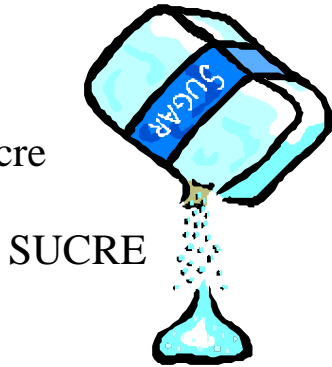


Petits Biscuits

« KABOO »

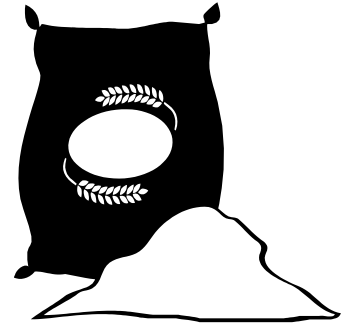
(pour environ 8 à 10 Kaboos)

90 g de sucre



180 g de farine

FARINE



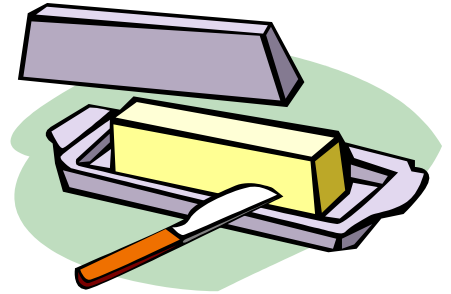
1 œuf entier

ŒUF



60 g de beurre

BEURRE



1 sachet de Sucre vanillé

VANILLE



Préparation

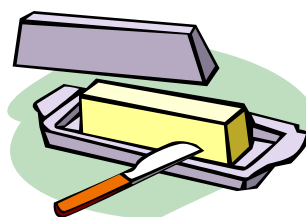
- 1 – Mélanger la farine, le sucre et le beurre ramolli dans une terrine.



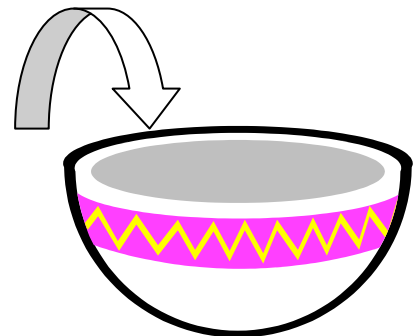
FARINE



SUCRE



BEURRE



- 2 – Ajouter l'œuf et le sucre vanillé.



ŒUF

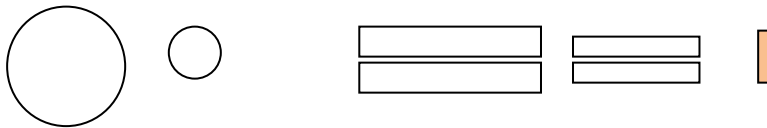


VANILLE

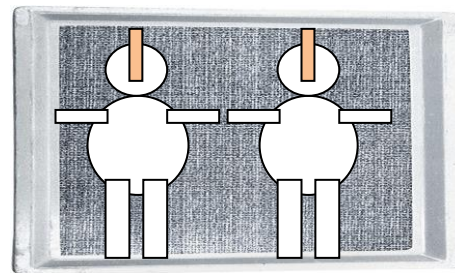
- 3 – Étendre la pâte (1 cm d'épaisseur) sur une table farinée.



- 4 – Découper des ronds de taille différente pour former tête et corps, puis des rectangles pour former bras et jambes, sans oublier le nez « kaboo ».



- 5 – Mettre du papier cuisson sur une grande plaque à four. Puis y déposer le bonhomme « KABOO » sur la plaque.



- 6 – Enfourner pendant 12 à 15 minutes à four moyen (210°C) et surveiller la cuisson.



