

pour 30 sablés

# Sablés Pandas



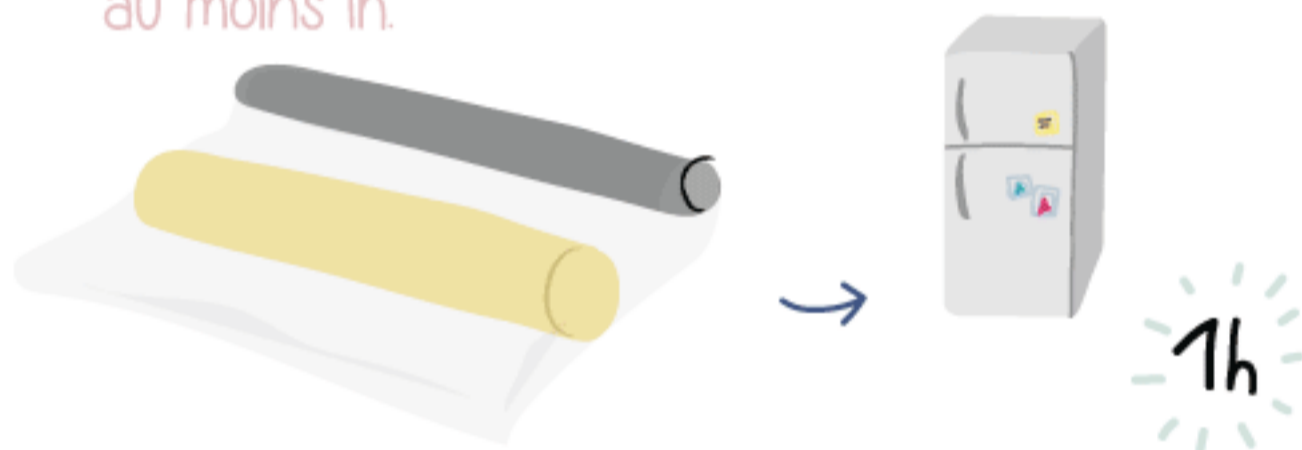
- 1 Mélangez le sucre glace, le beurre, la vanille et une pincée de sel. Petit à petit, ajoutez la farine.



- 2 Isolez  $\frac{1}{4}$  de la pâte. Ajoutez un peu de poudre de cacao, couvrez et mettez-la au frais.



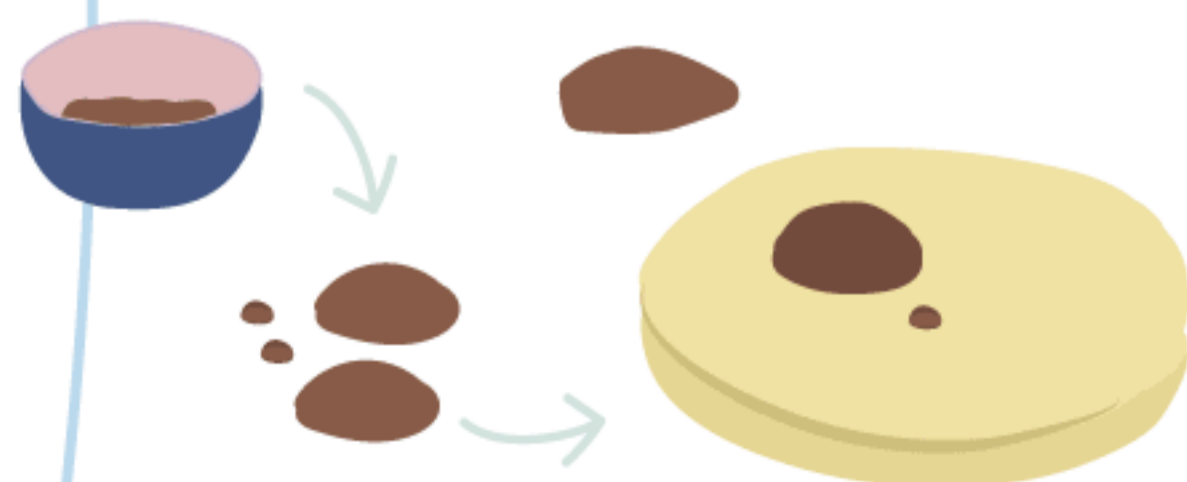
- 3 Avec le reste de la pâte, faites un rouleau d'environ 5cm de diamètre. Enroulez-le dans du film alimentaire et mettez-le au frais pendant au moins 1h.



- 4 Pour former la tête du panda, coupez le rouleau de pâte blanche en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur et aplatissez les ronds.



- 5 Reprenez votre boule de pâte marron et détaillez des boules d'environ 1cm pour les oreilles, des plus petites pour les yeux et une toute petite pour le nez. Assemblez le tout sur la tête du panda.



- 6 Faites cuire le tout pendant 7 min au four préchauffé à 170°C. Arrêtez la cuisson si les gâteaux commencent à être trop dorés. Bon appétit !

