



GÂTEAU SEC

Les ingrédients :

- 100 G SUCRE
- 250 G DE FARINE
- 125 G BEURRE FONDU
- $\frac{1}{2}$ SACHET DE LEVURE
- 1 ŒUF

Les ustensiles

- 1 SALADIER
- 1 FOURCHETTE
- 1 PLAT
- RECTANGULAIRE

Le déroulement

1. Mélanger le beurre fondu avec le sucre et ajouter l'œuf. Bien remuer.
2. Incorporer la farine, la levure et la pincée de sel ainsi que le parfum.
3. Travailler l'ensemble
4. Étaler ensuite sur la plaque du four dans laquelle on aura mis du papier cuisson
5. Donner la forme souhaitée, pas trop épaisse, moins d'un centimètre
6. Dessiner les traits avec une fourchette et glacer le dessus à la crème ou au jaune d'œuf
7. Faire cuire à 180°C entre 15 et 30 min (cela cuit très vite).
8. C'est prêt.