

Pour environ  
30 sablés dominos

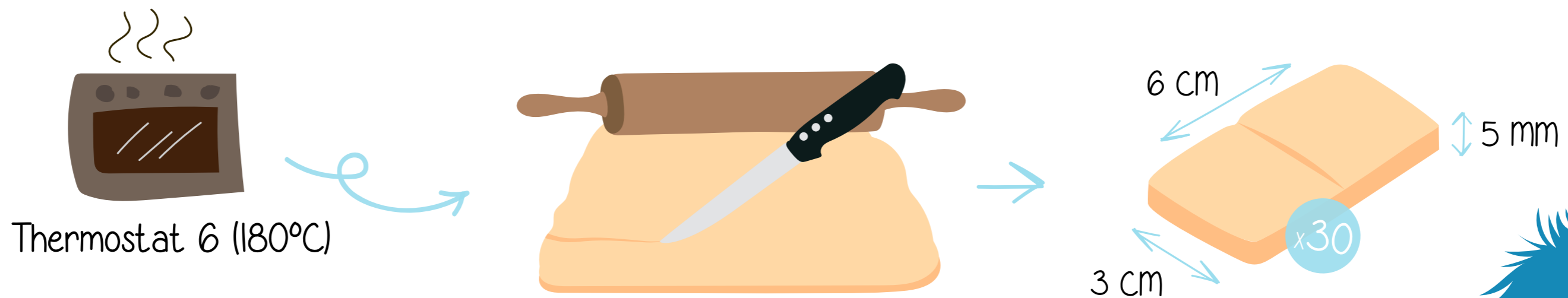
# Biscuits Dominos



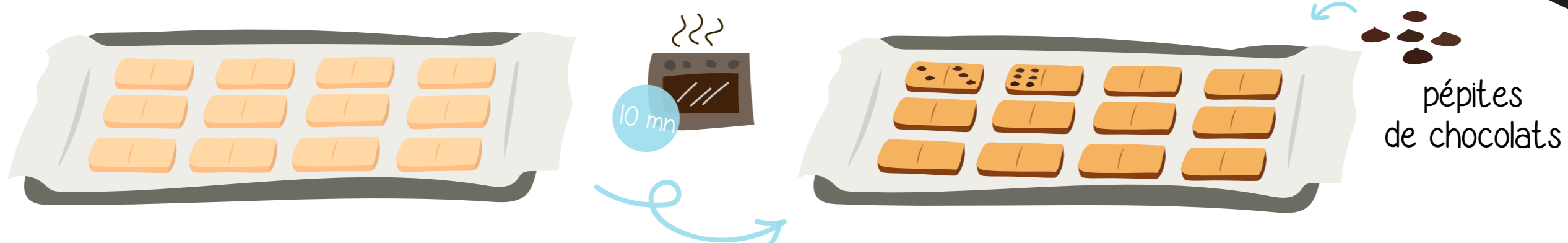
- 1 Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients secs et le beurre préalablement coupé en petits morceaux. Ajoutez l'œuf battu à la pâte sablonneuse obtenue et laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1h.



- 2 Préchauffez le four à 180°C et découpez la pâte en rectangles de 6 cm de long, 3 cm de large et 5 mm d'épaisseur ( n'oubliez pas d'ajouter l'entaille au milieu ! ).



- 3 Après 10 à 12 minutes de cuisson, transformez vos sablés en dominos en y plaçant des pépites de chocolats.



- 4 Laissez refroidir... Puis amusez-vous et dégustez vos délicieux sablés dominos avec vos loulous !

