

LES DOMINOS DU 6

INGRÉDIENTS

- 125 g de farine
- 60 gr de sucre en poudre
- 70 gr de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- des petits bonbons de couleur



PRÉPARATION

Dans un plat, mélangez la farine, le sel, le sucre, le beurre mou et l'œuf avec les mains.



Faites une boule et laissez-la reposer 1h au frais.



Préchauffez le four Th. 6 (180°C).



Étalez la pâte, coupez-la en rectangles de même taille.



Entaillez légèrement le centre de chaque rectangle avec le dos d'un couteau.



Tracez des petits cercles sur les dominos avec une paille (ou le bouchon d'un feutre fin).

Attention !! Sur chaque domino, il doit y avoir 6 cercles EN TOUT ! (il faut essayer de trouver les 7 possibilités)



Enfournez pendant 10 min.



Si vous en avez, vous pouvez recouvrir chaque cercle avec un smarties (vous pouvez utiliser de la pâte à tartiner pour les coller).