Tétras Lire
Le magazine des 8-12 ans qui donne des ailes à la lecture

# Des blasons
## princesses et chevaliers





### La liste de courses

**Pour 40 blasons**
- 250 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- 6 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de levure chimique

**Pour la décoration :** perles de sucre et décors en pâte de sucre

1



Fais fondre à feu doux le beurre, le sucre, le sel et l'eau jusqu'à ébullition. Éteins le feu et laisse reposer 20 minutes en remuant fréquemment.

2



Mélange la farine avec la levure, et verse la préparation dessus. Mélange bien avec une cuillère en bois. La pâte doit être lisse et molle. Enrobe-la dans un film alimentaire et laisse-la reposer au réfrigérateur pendant 3 heures.

3



Sors la pâte du réfrigérateur. Coupe-la en 4. Farine le plan de travail, et étale la pâte finement sur 5 mm d'épaisseur.

## 4



Préchauffe le four à 180° C. Avec un couteau pointu, découpe des boucliers à l'aide du gabarit. Décore-les avec les perles et les étoiles pour créer de jolis blasons.

## 5



Dépose-les sur un plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourne à 180°C pendant 12 minutes. Laisse-les refroidir avant de les déguster.

## Gabarit



