



You need



for the pastry:
250 g flour, 100 g sugar,
100 g butter, 1 egg

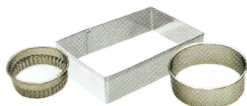
Pâte sablée:
250 g de farine, 100 g de sucre,
100 g de beurre, 1 œuf



sugarpaste
pâte à sucre aux couleurs
de ton choix



rolling pin
rouleau à pâtisserie



cookie cutters
emporte-pièces
de formes variées



knife, scissors, ruler
couteau, ciseaux,
règle

Camera biscuits

Tes biscuits appareils photo

Avec ces délicieux gâteaux,
tu vas impressionner tes amis !



Say cheese!
Dis « Ouistiti ! »



1 Prepare the shortcrust pastry by mixing all the ingredients together. Leave in the fridge for one hour.

Prépare la pâte sablée. Malaxe bien tous les ingrédients et forme une boule. Mets-la au frais pendant une heure.



2 Roll out the pastry with a rolling pin. Cut into 10 rectangles.

Étale la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpe dix rectangles en forme d'appareil photo pour faire les supports.



3 Put them on a baking tray and bake in the oven for 12 minutes at 180°C. Leave them to cool.

Fais-les cuire sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, 12 minutes à 180°C. Puis, laisse-les refroidir.



4 Roll out the sugarpaste with a rolling pin. Use a cookie cutter or knife to cut into shapes. Decorate your biscuits.

Étale la pâte à sucre le rouleau à pâtisserie. Découpe le décor de tes appareils photo avec un emporte-pièce ou des ciseaux.



Tu as réalisé cette recette ? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : [facebook.com/iloveenglish.magazine](https://www.facebook.com/iloveenglish.magazine)