

























Le sabli

LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
 - 3 œufs	 1 bole
 - 1tasse de lait	 1 rouleau
 - 100 g de sucre	 1 cuillère
 - 100 g de sucre vanillé	 1 casserole
 - 150 g de farine	 1 four
 - 100 g de beurre	
 -100 g de cacao	

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 Tout d'abord mettre une casserole avec l'eau, le beurre et un récipient dessus.
- 2 Après mettre le chocolat noir et le lait et le beurre et remuer bien le tout.
- 3 Quand tout est fondu, ajouter un peu de sel et un peu d'essence de vanille et puis le cacao.
- 4 Mettre le tout dans le moule, recouvrir de papier cuisson et mettre au réfrigérateur pour 1 heure.
C'est fini ! Bon appétit !

وصفة السابلي

المكونات	الاشياء التي نستخدمها
 ثلاث حبات بيض -	 غرنية -
 -كاس حليب	 كسرونة-
 -100 غ سكر	 معجن-
 -100 غ سكر فاني	 معلقة-
 غ فارينة-150	 فرن -
 غ زبدة 100	
 غ كاكاو-100	

كيفية صنع الوصفة : 1- نحضر الكسرونة و ضع فيها الزبدة 2-وثلث حبات بيض كاس حليب نخلط جيدا ثم نضع السكر 4- وكاس حليب ثم سكر بودر والفانيليا ونضعهم في الفرن بعدها نضع الكاكاو و التزيينات
انتهينا