

RECETTES du 9 décembre 2022

Recette du « 5, 4, 3, 2, 1 »

Ingrédients :

2 œufs
10 cuillères à soupe de farine
8 cuillères à soupe de sucre
6 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe d'huile
1 sachet de levure

Préchauffer le four à 180 °C. Tout mélanger dans un saladier puis verser le tout dans un moule beurré. On peut y ajouter les fruits que l'on veut.

Enfourner à four chaud (180°C) pendant 25 min.

Recette des sablés

Ingrédients pour environ 35 pièces :

12g de beurre mou
130 g de sucre
250 g de farine
½ sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf entier

Mettre tous les ingrédients dans le saladier. Mélanger. Etaler la pâte puis former vos sablés. Ajouter éventuellement des chocolats ou des smarties. Placer au four pendant 10 minutes à 180 °C.

Recette des muffins

Ingrédients pour 18 muffins :

450 g de farine
210 g de sucre en poudre
3 œufs
165 g de lait
135 g de beurre fondu
18 g de levure chimique
3 cuillères à café d'arôme de vanille
300 g de pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 200°C (th 6-7) à chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure puis forme un puits au centre.
3. Ajouter les œufs, le lait et l'arôme de vanille dans le puits et fouetter énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter le beurre fondu petit à petit en fouettant. Terminer en incorporant les pépites de chocolat.
5. Verser dans les caissettes à muffins et enfourner pour 4 minutes puis baisser la température à 180 °C (th 6) et laisser cuire 18 minutes.

Recette des roses des sables

Ingrédients :

200 g de chocolat noir (ou au lait)

80 g de beurre

100 à 150 g de corn flakes sucrés (pétales de maïs)

Faire fondre le chocolat avec le beurre. Mettre les corn flakes dans un saladier puis verser le chocolat dessus. Remuer doucement puis faire des petits tas sur du papier cuisson et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit.

Recette des cookies

Ingrédients :

65 g de beurre

100 g de chocolat noir

120 g de noix de pécan

175 g de sucre

35 g de cassonade

1 œuf

135 g de farine

75 g de crème liquide à 35% de matière grasse

Sel

Bicarbonate de soude

¼ de gousse de vanille

...recette à venir...