

COOKIES



Ingrédients :

							
400 g de farine	1 sachet de levure	100 g de cassonade	100 g de sucre blanc	1 sachet de sucre vanillé	250 g de beurre demi-sel	2 oeufs	200 g de pépites de chocolat

Ustensiles :

							
1 saladier	1 bol	1 cullière en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc.
3		Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Ajoute les pépites de chocolat et mélange.
5		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer.
6		Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

SABLÉS










Ingédients :

			
1 oeuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

Préparation :

1		Dans le saladier, mélange le sucre et l'oeuf.
2		Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.
3		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
4	 1h	Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
5		Etale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
6		Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).
7		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

GÂTEAU AU CHOCOLAT
















Ingrédients :

					
200 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

Ustensiles :

						
2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1	 	Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2	  	Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3	    	Dans un saladier, mélange les oeufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
4	 	Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
5	 	Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.

CAKE BANANE CHOCOLAT



Ingédients :

250 g de farine	3 œufs	125 g de sucre	2 bananes	175 g de beurre	1/2 sachet de levure	125 g de chocolat

Ustensiles :

1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Fais ramollir le beurre au micro-ondes.
2		Dans un saladier, mélange le beurre ramolli, le sucre, la levure. Puis ajoute les œufs un par un.
3		Verse la farine d'un seul coup.
4		Coupe les bananes en petits morceaux et ajoute-les dans le saladier.
5		Coupe le chocolat en petits morceaux et ajoute-le dans le saladier. Mélange bien.
6		Beurre le moule et verses-y le mélange.
7		Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes.