

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 œufs | 200 g de pépites de chocolat | |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|------------|-------|--------------------|-----------|---------------|----------|-------------------|--------|
| | | | | | | | |
| 1 saladier | 1 bol | 1 cuillère 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 œufs 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



Ingrédients :

| | | | |
|-------|----------------|------------------------|-------------------------|
| | | | |
| 1 œuf | 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'œuf. |
| 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 | | Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure. |
| 5 | | Étale 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

Ingédients :



| | | | | | |
|-------------------|-----------------|---------|----------------|-----------------|--------------------|
| | | | | | |
| 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 œufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure. |
| 4 | | Verse le chocolat et le beurre fondu 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



Ingrédients :

| | | | | | | |
|-----------------|--------|----------------|-----------|-----------------|----------------------|-------------------|
| | | | | | | |
| 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. |