

RECETTE

ROSE DES SABLES



INGRÉDIENTS:



150GR DE
CHOCOLAT
PÂTISSIER



100GR DE
CORNFLAKES



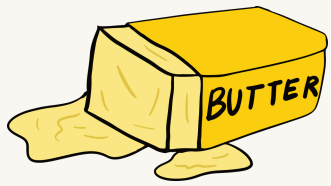
- 1) Casser le chocolat et le faire fondre et verser dans un saladier.
- 2) Mettre les cornflakes (ou autre céréales de votre choix) dans un saladier puis verser le chocolat dessus.
- 3) Former des boules avec, puis les placer au réfrigérateur quelques heures..

RECETTE

COOKIES FOURÉS



INGRÉDIENTS:



125GR DE
BEURRE



100GR DE SUCRE



250GR DE
FARINE



1 OEUF



100GR DE
CHOCOLAT



1) Mélanger le beurre pommade à l'oeuf, Ajouter les sucres et mélanger, Ajouter la farine, le sel et la levure et mélanger, Ajouter enfin les pépites de chocolat.

2) Vous prenez une boule de pâte que vous aplatissez sur du papier cuisson sur la plaque, vous rajoutez une grosse cuillère à café de nutella (ou autre pâte à tartiner de votre choix) et recouvrez d'un autre disque de pâte à cookies. Vous soudez bien les bords du disque du haut au disque de pâte du bas.

3) Préchauffer le four à 180°C et enfournez 10-15 minutes (surveillez régulièrement, il ne faut pas que le cookie cuise trop afin d'éviter que le nutella se durcisse à l'intérieur)

RECETTE

MUFFINS



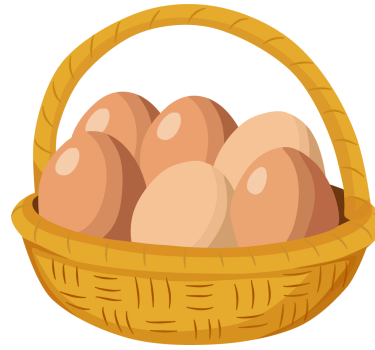
INGRÉDIENTS:



280GR DE
FARINE



1 SACHET DE
LEVURE
CHIMIQUE



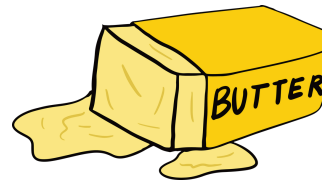
2 OEUFS



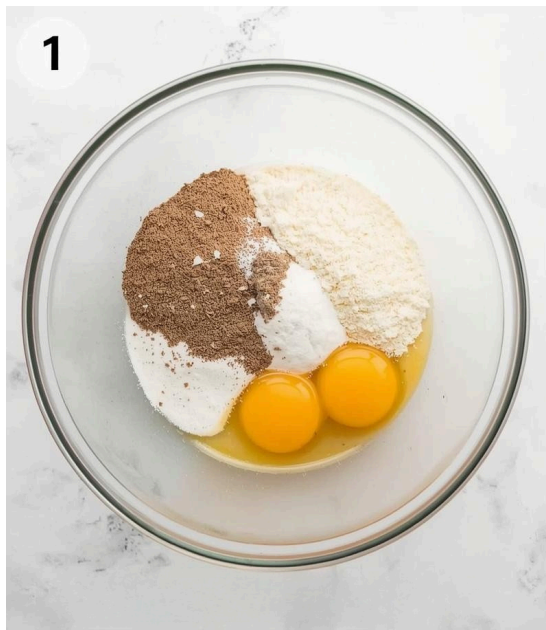
150ML DE LAIT



100GR DE SUCRE



80GR DE BEURRE



1) Dans un premier saladier : mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure.

2) Dans un deuxième saladier : mélanger le lait, le beurre fondu et les oeufs.

3) Verser le contenu du second saladier dans le premier et remuer jusqu'à obtenir une pâte plutôt lisse. Laissez tout de même quelques petits grumeaux (ajouter les ingrédients de votre choix : chocolat, fruits ...)

4) Mettre au four 15 min à 180°C.