

Mes petits

GÂTEAUX

du mercredi





Muffins pépites
de
chocolat

Ingrédients pour 6 muffins :

- 190 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 90 g de sucre en poudre
- 120 ml de lait
- 80 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 140 g de pépites de chocolat noir

Le pas à pas :

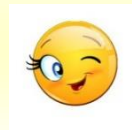
- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Dans un récipient, mélangez l'œuf et le sucre avec une cuillère en bois.
- 3) Ajoutez le lait, le beurre fondu, la vanille liquide et mélangez
- 4) Ajoutez la farine, la levure, le sel et les pépites.

Veillez à ne pas trop mélanger l'appareil (donner 2 à 3 tours dans votre saladier)

Si de la farine subsiste ou des grumeaux les laisser.

- 5) Remplir les moules au 3/4.
- 6) Enfournez au moins pour 20 minutes.

C'EST PRÊT !! DEGUSTEZ





Ciambella

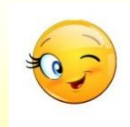
Ingrédients pour 8 personnes :

- 300 grammes de farine
- 150 grammes de beurre fondu
- 150 grammes de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 160 ml de lait
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Le pas à pas :

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Dans un récipient, mélangez les œufs, le sucre et le sucre vanillé avec une cuillère en bois.
- 3) Ajoutez le lait, le beurre fondu, la vanille liquide et mélangez
- 4) Ajoutez la farine et la levure et mélangez
- 5) Beurrez et farinez le contour d'un petit ramequin que vous retournez et placez au centre de votre moule rond d'environ 24 cm
- 5) Versez la pâte et enfournez pour au moins 25 minutes

C'EST PRÊT !! DEGUSTEZ





Boules de neige

Ingrédients pour 12 personnes :

- 500g de farine
- 200g de sucre
- 3 œufs
- 1/2 verre d'huile
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 sachet de levure chimique

Pour le décor

- 250g de confiture d'abricot
- 3 c à s d'eau de fleur d'oranger
- Noix de coco râpée

Le pas à pas :

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Dans un récipient travaillez les œufs avec les deux sucres.
- 3) Ajoutez l'huile, mélangez.
- 4) Ajoutez la farine avec la levure chimique. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5) Confectionnez des petites boulettes que vous déposerez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 6) Enfournez pendant 10 minutes

Surveillez fréquemment la cuisson des boules de neige

Elles doivent être légèrement dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur

- 7) Une fois sorties du four et sans attendre, trempez les boulettes dans de la confiture d'abricot parfumée avec 3 à 4 cuillères d'eau de fleur d'oranger.
- 8) Passez enfin les boulettes dans la noix de coco.

C'EST PRÊT !! DEGUSTEZ





Madeleines

Ingrédients pour 15 madeleines :

- 112g de farine
- 87g de sucre
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique

Le pas à pas :

- 1) Dans un récipient, battez ensemble les œufs et le sucre.
- 2) Ajoutez la farine, le sel et la levure ensemble, la fleur d'oranger puis le beurre fondu.
- 3) Beurrez avec un pinceau les plaques de moules à madeleine, saupoudrez-les de farine et secouez-les pour faire tomber l'excédent.
- 4) A l'aide d'une cuillère à café, remplissez chaque moule au 3/4.
- 5) Laissez reposer la pâte à madeleine 20 minutes au frigo.
- 6) Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C.
- 7) Enfournez 8 à 10 minutes selon les fours.

C'EST PRÊT !! DEGUSTEZ

