

Livre de Recettes
Des petits Chefs de l'École de
BATZENDORF
2015 - 2016





LES MOELLEUX KARO

Selon MAILYS

Pour 4 personnes :

- 100 g de beurre doux
- 100 g de chocolat noir
- 30 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 œufs

Action !

Dans un petit saladier, déposer le chocolat et le beurre, le faire fondre au micro-ondes puissance 750 watts restitués puis mélanger la préparation à l'aide d'un fouet souple.

Dans un grand saladier ajouter le sucre, les œufs un à un en battant bien entre chaque, puis terminer par la farine, dans ce grand saladier ajouter la préparation chocolat/beurre et bien mélanger le tout.

Poser le moule à muffins sur la grille froide du four. Le remplir de la préparation et le glisser dans le four préchauffé 8 à 9 mn à 175 ou 220°.

Laisser en attente quelques minutes avant de démouler.



Mini Muffins aux Framboises

- 2 œufs
- 60g de poudre d'amande
- 80g de farine
- 2 cuil. à café de levure chimique
- 100g de cassonade
- 100g de crème
- 1 pincée de sel
- 20 framboises
- 1 petite poignée d'amandes effilées



Léonie

Préchauffer le four à 180°.

Fouettez les œufs et le sucre. Ajouter successivement la poudre d'amandes, la farine, la levure, la crème et la pincée de sel. Remuez bien.

Répartissez les amandes effilées au fond des moules à muffins, puis les remplir de pâte aux 3/4.

Ajoutez une framboise au milieu de chaque empreinte (vous pouvez mettre des framboises encore surgelées).

Enfournez pour 12 minutes.



GATEAU AU CHOCOLAT FACILE

- 250g DE SUCRE
- 50g DE CACAO NON SUCRÉ
- 2 OEUFS
- 180g DE FARINE
- 1 PETITE CUIL-DE SEL
- 2 PETITES CUIL-ARRONDIÉS DE LEVURE CHIMIQUE
- 1/4 L (UN PEU MOINS) DE LAIT

BIEN MELANGER LE TOUT.
VERSER LA PATE OBTENUE DANS UN MOULE BIEN GRASSE. CUIRE DURANT 20 MIN A FOUR MOYEN. ON PEUT UTILISER 2 MOULES ROUNDS OU UN RECTANGULAIRE. FAIRE UN GLACAGE AU CHOCOLAT.

