

BROWNIES

Ingédients :

125 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	2 cuillères à soupe	50 g de noix ou d'amandes

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	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 le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois.
4			Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes).
5			Beurre le moule et verses-y le mélange.
6			Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.



CAKE BANANE CHOCOLAT

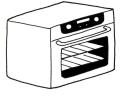
Ingédients :

						
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.		



COOKIES

Ingédients :



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 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

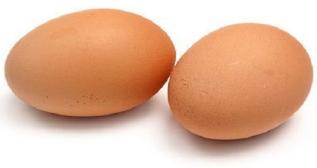
Préparation :

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 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.

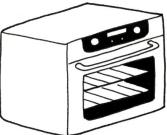
ROCHERS À LA NOIX DE COCO

Ingédients :

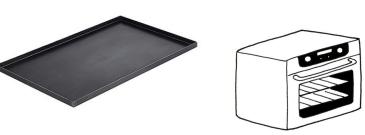


			
200 g de noix de coco râpée	20 g de farine	150 g de sucre	2 oeufs

Ustensiles :

				
1 saladier	1 cuillère en bois	1 balance	1 plaque	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange la noix de coco, la farine et le sucre.
2		Casse les oeufs et ajoute-les au mélange.
3		Avec tes mains, forme des boules de la taille d'une noix.
4		Place toutes tes boules sur une plaque qui va au four.
5		Fais cuire 10 minutes à 200°C, jusqu'à ce que les rochers colorent légèrement.