

# Défi n° 3 : Faire des cookies au chocolat

LANGAGE-SCIENCES-TOUS NIVEAUX

Encore une recette, mais cette fois pour faire plaisir à toute la famille ! (Vous pouvez aussi utiliser une autre recette de cookies.)

La démarche en lecture est la même que pour le défi pâte à modeler (cf. Fiche de travail semaine 1) : bien nommer tous les ustensiles et tous les ingrédients nécessaires ; verbaliser les actions menées et les effets obtenus ; laisser à votre enfant un maximum d'autonomie pour le faire participer.



**VEGAN, AVEC OU SANS GLUTEN**

<b>Ingrédients</b>	<b>Déroulé</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 170gr de farine (de blé ou de riz)</li><li>• 100gr de margarine ou d'huile de coco non liquide (mais pas complètement froide non plus) ou à défaut du beurre</li><li>• 1 cuillère à café bombée de levure</li><li>• 50gr de compote sans sucre ajouté</li><li>• 130gr de chocolat coupé en pépites plus ou moins grosses</li></ul> <p>Nous ne sucrons pas la recette. Si vous le souhaitez vous pouvez le faire. Pour cela nous vous conseillons de mettre du sucre non raffiné et encore mieux du sucre de coco à hauteur de 80gr.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffez votre four à 180°C</li><li>• Mélangez les ingrédients secs</li><li>• Ajoutez la compote</li><li>• Puis la margarine</li><li>• Mélangez avec les mains c'est mieux. Pour les enfants qui n'aiment pas se salir vous pouvez utiliser le batteur électrique. Ils adorent!</li><li>• Incorporez les pépites de chocolat et formez des boules pas trop grosses. Aplatissez les légèrement avec le plat de la main sur une plaque de cuisson.</li><li>• Enfourez pour 12 min sous haute surveillance (pour moi c'est jusqu'à ce qu'ils soient dorés)</li></ul>

Bon appétit !!