

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Jeudi 19 octobre, nous avons cuisiné et fêté l'anniversaire des enfants nés en août septembre et octobre : **FANNY** (9 ans le 8/08), **CLOVIS** (5 ans le 10/09), **ELIAN** (7 ans le 21/09), **TAPHA** (3 ans le 7/10), **MAXENCE** (4 ans le 7/10) et **JANELLE** (10 ans le 24/10).

Nous avons préparé des gâteaux à la citrouille et des cookies aux pommes et au chocolat.



Gâteau à la citrouille

Ingrédients :

- 125g de beurre fondu
- 125g de sucre
- 2 œufs
- 180g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 400g de citrouille

Préparation :

Battre le beurre fondu et le sucre. Incorporer les œufs. Ajouter la farine et la levure. Mélanger et ajouter la chair de citrouille râpée. Faire cuire 50 min à 180°C.

Cookies aux pommes et au chocolat

Ingrédients :

- 120g de farine
- 1 œuf
- 60g de sucre
- 50g de beurre
- 50g de pépites de chocolat
- 1/2 sachet de levure
- 1 pomme
- 50g de flocon d'avoine

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Travailler le beurre mou et le sucre. Ajouter l'œuf, les flocons d'avoine et les pépites de chocolat. Mélanger et ajouter la levure, la farine ainsi que les pommes coupées en morceaux. Mélanger pour obtenir une boule lisse. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, former des petits tas espacés. Faire cuire 8 à 12 min.