

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Vendredi 22 décembre, nous avons cuisiné et fêté l'anniversaire des enfants nés en novembre et décembre : Soren (6 ans le 3/11), Mathys (9 ans le 12/11), Basile (3 ans le 15/11), Cyprien (6 ans le 9/12), Nino (7 ans le 16/12), Lilly (3 ans le 18/12) et Mathis (8 ans le 30/12)

Biscuits aux flocons d'avoine

Ingrédients pour 40 biscuits :

- 50 g de beurre fondu
- 120 g de flocons d'avoine
- 130 g de sucre
- 10 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 cc de levure chimique

Préparation :

Mélanger ensemble les flocons d'avoine, le sucre, la farine et la levure. Rajouter ensuite l'œuf et le beurre fondu et mélanger bien. Façonner les biscuits en boule et les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les espacer suffisamment. Cuire pendant 12 minutes à 170°C. Sortir du four et laisser refroidir.



Sablés amandine

Ingrédients (environ 120 sablés) :

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| -250g de farine | -250g d'amandes moulues |
| -120g de beurre | -2œufs |
| -250g de sucre | |

Préparation :

Tamiser la farine. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et les amandes. Travailler du bout des doigts. Ajouter les œufs. Étaler la pâte et réaliser des formes avec des emportes-pièces. Faire cuire 5 à 8min à 200°C.

Crinkles au chocolat

Ingrédients :

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| - 225g de sucre en poudre | - 10g de levure chimique |
| - 220g de farine | - 2 gros œufs |
| - 170g de beurre fondu mais pas chaud | - 2 c à c d'extrait de vanille |
| - 170g de pépites de chocolat | - ½ c à c de sel fin |
| - 60g de cacao en poudre non sucré | - Sucre glace pour enrober |

Préparation :

Mélanger le beurre fondu, cacao et sucre pour que ce soit homogène. Au fouet électrique, incorporer les œufs et la vanille. Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure et le sel. Ajouter petit à petit le mélange farine/sel/levure dans le mélange au cacao. Ajouter les pépites de chocolat. Rouler en boulettes et poser sur du papier de cuisson. Réfrigérer au moins 2 à 3h. Préchauffer le four à 180°C. Verser du sucre glace dans un petit saladier, y poser une boulette et la faire rouler dedans pour les enduire de sucre glace. Poser-la sur la feuille de cuisson et enfourner. Cuire environ 12 min. Saupoudrer à nouveau de sucre glace à la sortie du four ou une fois refroidis.