

Gâteaux de goûter

 : 10 min  : 20-25 min  : Facile



1

Casse le chocolat, coupe le beurre en petits morceaux et fais-les fondre à feu doux dans une casserole.



2

Dans un saladier, mélange le sucre, la farine et les œufs, puis ajoute le chocolat et le beurre fondus.



3

Verse la préparation dans un moule beurré et fariné.



4

Enfourne le gâteau et fais-le cuire 20 à 25 minutes à 200 °C (th. 6 / 7). Vérifie la cuisson avec un couteau : il faut que la lame ressorte sèche au bord et avec des traces de chocolat au centre du gâteau.

Le petit +

C'est encore meilleur servi avec une boule de glace à la vanille !

Moelleux minute au chocolat



Pour 6 gourmands

• 200 g de chocolat noir • 200 g de beurre • 4 œufs • 300 g de sucre • 125 g de farine



Fruits en chocolat

 : 15 min  : 35 min  : Facile



1

Dans un saladier, mélange la farine, la poudre de noisettes et le sucre.



2

Incorpore ensuite le beurre mou en malaxant du bout des doigts pour obtenir une pâte granuleuse. Ajoute enfin le chocolat cassé en petits morceaux.



3

Dans un plat à gratin beurré, dépose les fruits. Répartis sur les fruits la pâte à crumble.



4

Fais cuire 35 minutes à 200 °C (th. 6/7) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Le petit +

Sers avec un peu de crème fraîche. Tu peux remplacer les fruits rouges par un mélange de pommes, bananes.

Crumble chocolat fruits rouges



Pour 4 gourmands

- 120 g de chocolat noir • 150 g de farine • 50 g de noisettes en poudre • 95 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe de sucre roux • 600 g de fruits rouges frais ou surgelés



Gâteau bougie



Pour 8
à 12 personnes,
il te faut :

180 g de sucre
glace

80 g de farine

80 g de poudre
d'amandes

150 g de beurre

5 blancs d'œufs

150 g de pâte
d'amandes

1 pincée de sel

Quelques gouttes
de colorants
alimentaires
(jaune, rouge
et bleu)



1 Préchauffe ton four à 160 °C (th. 5).
Bats les blancs et le sucre glace à la
fourchette jusqu'à ce que ça mousse.



2 Mélange la farine, la poudre d'amandes
et le sel, et verse-les dans la préparation
sucrée. Fais fondre le beurre à feu doux
et ajoute-le à la préparation de l'étape 1.



3 Verse la pâte dans un moule (carré de
préférence) recouvert d'un papier cuisson.
Fais cuire 20 minutes jusqu'à ce que les
bords soient dorés. Laisse bien refroidir.



4 Coupe autant de gâteaux bougies
que tu as d'années et mange le reste !

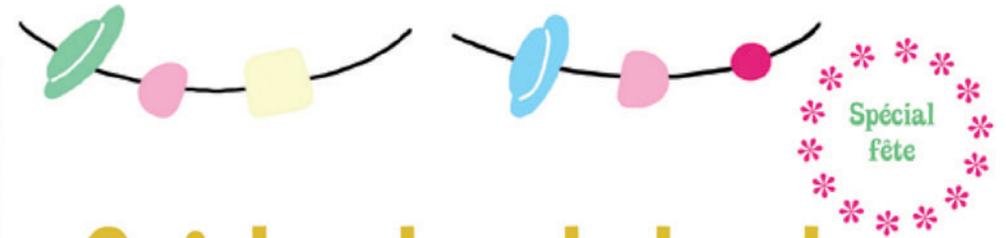


5 Sépare la pâte d'amandes en cinq
ou six morceaux et pétris-les
avec quelques gouttes de colorant,
en mélangeant les teintes pour obtenir
des couleurs variées. Étale les morceaux
entre deux feuilles de papier cuisson.
Découpe des bandes de la taille des bougies
et pose-les sur chaque gâteau.



6 Avec un morceau de pâte jaune,
forme les flammes et pose-les devant
chaque bougie. Joyeux anniversaire !





Guirlandes de bonbons

Pour 4 guirlandes,
il te faut :

1 sachet de
soucoupes

1 sachet de fraises

1 sachet de
marshmallows

1 sachet de bonbons
mêlés

1 bobine de fil
et une aiguille



1 Perce les soucoupes à la base, enfle-les une après l'autre en faisant un nœud autour de chacune. Suspends la guirlande : au moment du goûter, on a le droit de les croquer sur le fil et sans les mains !

2 Entoure chaque marshmallow d'un tour de fil et fais un nœud. Fabrique une longue guirlande et suspends-la. N'essaie pas de les percer avec l'aiguille pour les enfiler, ils sont trop collants !



3 Enfile les fraises tout le long d'un fil en faisant un petit nœud entre chaque. Fais un concours de blagues : chaque participant a droit de croquer une fraise !

4 Enfile tes bonbons en essayant de varier les couleurs pour que ce soit plus joli. Tu peux aussi préparer une petite guirlande pour chacun de tes invités : ça change des brochettes, non ?

