RECETTE
ILLUSTRÉE

Les pancakes

Il te faut :

300 g
de farine

20 cl
de lait

2
oeufs

1 pincée
de sel

1 sachet
de levure

1 saladier
1 fouet

1

Commence par mettre la farine, le sel et la levure dans le saladier et mélange.

2

Casse les oeufs et ajoute le lait petit à petit en mélangeant.

3

Laisse la pâte reposer au moins 1 à 2 heure.

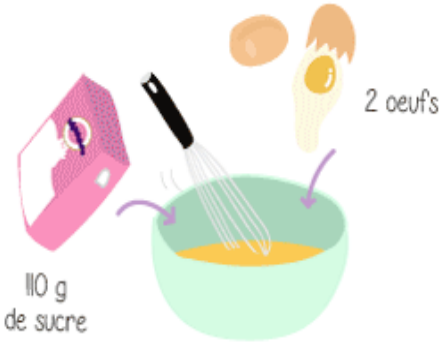
4

Beurre un peu ta poêle et fais cuire tes pancakes.

Cupcakes vanille

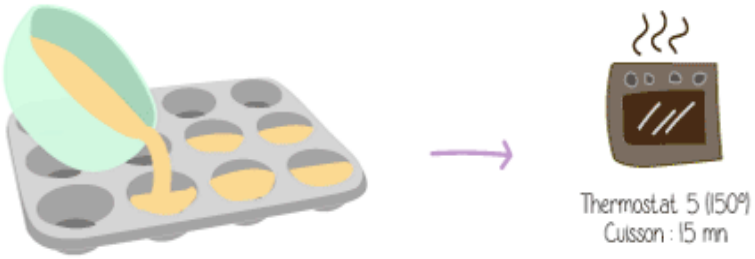
Pour 12 cupcakes

1 Dans un récipient, cassez les oeufs puis battez-les avec le sucre.

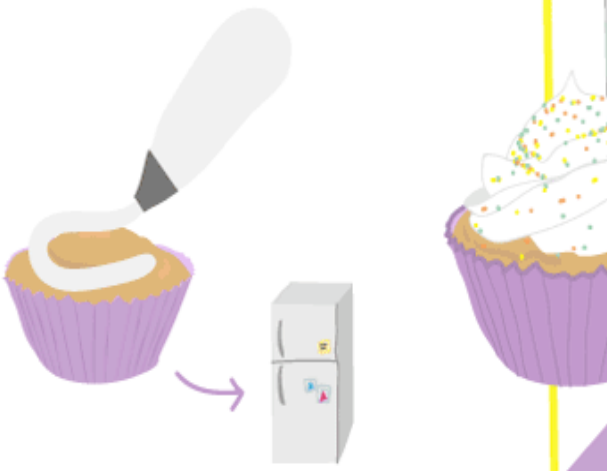


2 Ajoutez le beurre fondu, quelques gouttes d'arôme vanille, la levure et la farine. Mélangez le tout en ajoutant le lait.

3 Versez le mélange dans des moules en silicone et enfournez 15 mn à mi hauteur.



4 Pour le glaçage, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un glaçage brillant et épais. Une fois les cupcakes refroidis, ajoutez le glaçage à l'aide d'une poche à douille. Placez au frais pendant 1 heure minimum.



Les CARA-COOKIES

70 g de sucre

250 g de farine

70 g de cassonade

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure

coupez 5 carambars en morceaux

faites fondre 125 g de beurre

100 g de chocolat en pépites

mélangez tous les ingrédients

battez le beurre fondu avec un oeuf

Avec la pâte obtenue, faites des petites boules
en 5 cm de diamètre.
Disposez-les sur du papier de cuisson et enfournez
à 180° 10 à 15 mn.

Laissez refroidir et à l'attaque !