



4 Recettes sucrées et gourmandes

Recettes créées et testées par l'équipe d'animatrice.teurs
des accueils de loisirs de la Ligue 60

FÉDÉRATION **oise**

la ligue de
l'enseignement

en avenir par l'éducation populaire

www.ligue60.fr

Brownies

Il vous faut

- 250gr de chocolat pâtissier
- 130gr de sucre
- 150gr de beurre
- 3 œufs
- 60gr de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



À vos tabliers

- Préchauffez le four à 180°, beurrez un moule à gratin.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre, dans un saladier fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, le sel et le sucre vanillé et fouettez bien puis terminez en ajoutant le chocolat fondu avec le beurre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse puis versez dans le moule et enfournez pour 25min.

Attendez que le brownie soit froid avant de le couper.

Cookies

Il vous faut

Recette pour une quarantaine de petits cookies

- 250 gr de beurre mou
- 1 cc d'arôme vanille
- 1 œuf et 1 jaune
- 180gr de vergeoise brune
- 150gr de sucre blanc
- 335gr de farine
- 1cc de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 380 gr de chocolat au lait, noir ou blanc coupé en morceaux (selon vos goûts)



À vos tabliers

- Fouettez le beurre et les sucres avec la vanille.
- Ajoutez les œufs et fouettez de nouveau.
- Ajoutez la farine, le bicarbonate et le sel puis mélangez à la spatule enfin versez le chocolat mélangez pour que la pâte soit homogène puis filmez le saladier et mettez au frais au moins 1h.
- Préchauffez le four à 180°. A l'aide d'une cuillère à soupe formez de petites boules de pâte que vous disposez sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez pour 12 à 15 minutes jusqu'à ce que la couleur de vos cookies vous plaise.
- Laissez-les refroidir quelques minutes sur la plaque avant de les disposer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Gâteau aux pommes caramélisées

Il vous faut :

- 3 petites pommes
- Du caramel liquide
- 150 gr de beurre fondu
- 150 gr de farine
- 150 gr de sucre
- 3 œufs
- 1 cc d'arôme de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



À vos tabliers

- Préchauffez le four à 170°.
- Versez le caramel liquide dans votre moule beurré et mettez-le au frais. Epluchez et coupez vos pommes en lamelles.
- Dans un saladier cassez les œufs et ajoutez le sucre, fouettez bien. Ajoutez ensuite la farine et à la levure mélangée, le sel et la vanille. Fouettez bien et versez le beurre fondu, vous obtenez une jolie pâte lisse.
- Reprenez votre moule, disposez joliment les pommes et versez la pâte dessus, délicatement. Lissez à la spatule et enfournez pour 40 à 45 minutes, contrôlez la cuisson avec un pique à brochette qui doit sortir sec.

Gâteau aux pépites

Il vous faut :

- 1 yaourt nature
- 3/4 du pot d'huile
- 3 œufs
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 tablette de chocolat pâtissier



À vos tabliers

- Préchauffez le four à 180°.
- Dans un saladier, versez tous les ingrédients dans l'ordre énoncé plus haut. Fouettez bien entre chaque ajout. Terminez par le chocolat coupé au couteau en grosses pépites, mélangez les dans la pâte avec une spatule.
- Beurrez et farinez votre moule, ou pas s'il est en silicone, et versez la pâte dedans avant d'enfourner pour 45 minutes. N'hésitez pas à surveiller en fin de cuisson, suivant les fours le temps peut varier un peu...