

Le quart d'heure douceur !

COOKIES ARC-EN-CIEL

Pour environ 10 cookies

- 150 g de farine • 85 g de sucre • 75 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé • 1 œuf • 1 cuillère à café de levure
- 100 g de dragées au chocolat au lait de toutes les couleurs



1. Préchauffe le four à 180 °C (thermostat 6). Ramollis le beurre au micro-ondes. Mélange-le dans un saladier avec le sucre, la levure, le sucre vanillé et l'œuf.
2. Verse la farine petit à petit en remuant sans faire de grumeaux. Ajoute les pépites de chocolat et mélange.
3. Forme des petites boules sur ton papier cuisson et enfourne-les à 180 °C pendant 10 minutes.

Jolis muffins

Regarde bien ces deux gâteaux, et entoure les 6 différences qui s'y sont glissées.



Corrigé



RECETTES

CHOCOLAT CHAUD ENCHANTÉ

Pour la tasse

quelques carrés de chocolat pâtissier • de très petites décorations à pâtisserie (boules ou vermicelles)

1. Remplis une assiette à soupe de petites décorations à pâtisserie, et place quelques carrés de chocolat dans une autre.
2. Passe l'assiette avec le chocolat au micro-ondes pour le faire fondre.
3. Trempe le bord de ta tasse dans l'assiette de chocolat chaud, puis dans celle de décorations. C'est prêt !

Pour 2 tasses de chocolat chaud

100 g de chocolat pâtissier • 50 cl de lait • de la chantilly en bombe • de petites guimauves • quelques décorations à pâtisserie

1. Coupe le chocolat en petits morceaux. Fais-le fondre dans une casserole à feu très doux, avec deux cuillères à soupe de lait.
2. Ajoute le reste du lait au fur et à mesure, sans cesser de remuer.
3. Verse le chocolat chaud dans ta tasse. Attention de ne pas te brûler.
4. Nappe de chantilly, et ajoute quelques guimauves, quelques vermicelles, et pourquoi pas un bâtonnet de chocolat !



CRÊPES ARC-EN-CIEL

250 g de farine • 2 œufs
• 25 cl de lait • 25 cl d'eau
• 2 cuillères à soupe d'huile
• des colorants alimentaires

1. Mélange la farine et les œufs. Ajoute progressivement le lait en fouettant.
2. Répartis ta pâte dans 7 bols, et verse dans chacune une ou deux gouttes de colorant alimentaire pour les teinter aux couleurs de l'arc-en-ciel : rouge, orange, jaune, vert, bleu clair, bleu foncé et violet.
3. Avec un adulte, fais chauffer une poêle et huile-la. Verse un peu de pâte de la première couleur pour la remplir puis, une fois la crêpe cuite d'un côté, fais-la sauter pour la faire cuire de l'autre côté.
4. Fais de même avec le reste de pâte en alternant les couleurs. Sers les crêpes empilées dans une assiette, et ajoute la garniture de ton choix.



RECETTES

PETIT BROWNIE CŒUR

250 g de chocolat pâtissier • 60 g de farine • 150 g de sucre
• 1 sachet de sucre vanillé • 150 g de beurre • 3 œufs
• une pincée de sel • des décorations à pâtisserie

1. Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre avec le beurre au micro-ondes.
2. Bats dans un saladier le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoute la farine, le sel, le sucre vanillé, et le mélange beurre-chocolat.
4. Verse l'ensemble dans un moule en forme de cœur et enfourne à 180°C (thermostat 6) pendant 15 minutes.
5. Une fois le brownie cuit, laisse-le refroidir. Puis démoule-le.
6. Tu peux ajouter quelques vermicelles, des bonbons ou du sucre glace pour décorer !



CHOCOLATS CŒUR

1 tablette de ton chocolat préféré • des décorations à pâtisserie (vermicelles, perles...) • des moules en forme de cœur



1. Casse le chocolat en petits morceaux, et fais-le fondre au micro-ondes.
2. Verse le chocolat dans les moules, puis ajoutes-y quelques décorations à pâtisserie.
3. Laisse refroidir tes chocolats au réfrigérateur pendant 2 heures.



RECETTE

CUPCAKE LICORNE

Pour environ 9 cupcakes

140 g de farine • 120 g de beurre fondu • 120 g de sucre • 2 oeufs
• 3 cuillères à soupe de lait • 1/2 sachet de levure • 1 cuillère à café
de bicarbonate • 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide • de la pâte
à sucre de différentes couleurs • des moules à cupcake en silicone

Pour le cupcake:

1. Préchauffe le four à 200 °C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, mélange le sucre et le beurre ramolli au micro-ondes.
3. Ajoute ensuite les œufs, la farine, le bicarbonate et la levure. Mélange en évitant les grumeaux.
4. Ajoute enfin le lait et la vanille, et mélange.
5. Remplis les moules aux $\frac{3}{4}$ et enfourne 20 minutes à 200 °C.
6. Laisse les cupcakes refroidir avant de les démouler et de les glisser dans les caissettes.

Pour la déco:

7. Recouvre ton plan de travail de sucre glace.
8. Malaxe la pâte à sucre pour l'assouplir, puis étale-la de façon fine au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail.
9. Recouvre un premier cupcake avec, et coupe l'excédent.
10. Ajoute des arc-en-ciel ou reproduis des petites oreilles de licorne.



Licornes en détail

Relie chaque licorne au cœur qui zoome sur son pelage et sa crinière.



Corrigé

A-3; B-4; C-1; D-5; E-2; F-6.