



Banana Bread

Ingredients:

- 2 oeufs
- 50g de sucre + 50g de cassonade
- 3 bananes bien mûres
- 100g de beurre
- 210g de farine
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

- Casse les oeufs dans un saladier, ajoute le sucre. Tu fouettes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Epluche les bananes, et écrases les avec une fourchette (marmelade).
- Fais fondre ton beurre
- Incorpore 1ère, 2ème prépa et 3ème prépa
- Tu y ajoutes ta farine + levure.
- Ajoutes ta gourmandise : pépites de chocolat, graines en tout genre, raisins secs...
- Enfourne à 180°C 45min

Régalez vous bien !!



Gateau Chocolat Courgette

Ingredients:

- 200g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 80g de farine
- 80g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 1 courgette

Préparation :

- Lave, épluche et râpe ta courgette
- Fait fondre ton chocolat
- Mélange rère et zème prépa

- Sépare tes jaunes et tes blancs
- Monte tes blancs en neige
- Mélange les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse

- Ajoute ton mélange chocolat/ courgette aux jaunes/ sucre
- Puis ta farine + levure
- Incorpores y tes blancs délicatement

- Enfourne à 180°C 30min

Régalez vous bien !!



Sablé de Noël

Ingredients:

- 1 oeuf
- 75g de sucre
- 75g de beurre
- 150g de farine

Préparation :

- Battre le beurre pour le ramolir
- Ajoute les oeufs + sucre, continue de te muscler les bras..
- Ajoute la farine
- Forme une boule et au frigo 20 minutes
- Enfourne à 150°C 10-12min

Régalez vous bien !!