

Crostante. (tarte à la crème Italienne)
→ recette de Sandra et Laëticia

250 gr de farine

100g de sucre

100g de beurre.

2 œufs.

1 sachet de levure.

2 est de citron.

crème

500g de noix de

100g de sucre

1 œuf

100g de pépité de ~~de~~ chocolat

3 cuillères d'Amaretto (fauxka tif)



Recette meilleur au Nutella -

20/3/15

"groupe cuisine du monde"

3 œufs .

30 gr sucre en poudre .

150 gr de farine .

50 g chocolat pâtisseries .

3 grosse cuillères de Nutella

30 gr de beurre .

1/2 sachet levure

Faire fondre . chocolat + Nutella + beurre + eau .

mélanger . œuf + farine + sucre + levure .

mélanger les 2 prepas

Cuisson

- petit cake 7 à 10 m .

- Grand cake . 15 à 18 m .

Sablés marocains

5. 12.14 MJC Romains

- 250 g de semoule fine
- 250 g de noix de coco râpée
- 1 sachet de levure chimique
- zeste d'1 citron (non traité)
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 3 œufs
- 1 verre d'huile de tournesol
- 100g de sucre
- sucre glace pour décorer
- cuisson: 180°C - 10 min

le Sablé Moelleux

vendredi 16/1/2015

Méthode

^{Turque}
Naziré / Fadimé

Ajouter les ingrédients au fur et à mesure

- 3 TASSES à Café de Sucre en poudre
- 3 TASSES à café de Puile
- 3 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 verre d'eau de semoule
- des noisettes ou des noix.
- + de la farine (à ajouter au fur et à mesure)

-
- 3 verres d'eau de sucre en poudre.
 - 3,5 verre d'eau.
 - 3 gouttes de citron.