



# Les Petites Toques

## Atelier de pâtisserie pour les enfants



**COOKIES au chocolat de JM Perruchon (MOF)**

**Pour 45 cookies :**

200g de beurre pommade  
150g de sucre semoule  
200g de cassonade  
3g de vanille liquide  
100g d'œufs  
400g de farine  
6g de sel  
4g de levure chimique  
300g de drops chocolat

**Lave-toi les mains et mets ton tablier.**

**Mélange à la spatule le beurre pommade avec le sucre semoule et la cassonade.**

**Ajoute la vanille puis les oeufs successivement sans trop travailler l'appareil. Verse la farine tamisée avec le sel et la levure chimique.**

**Ajoute enfin les pépites de chocolat.**

**Place au réfrigérateur 20 minutes.**

**Fais préchauffer le four à 180°C puis dresse des boules de pâte d'environ 30g en les espaçant.**

**Fais cuire 7 à 10 min et recommence avec le reste de pâte.**

**Les cookies doivent sortir du four encore bien moelleux. Laisse-les refroidir avant de les décoller.**

### **Gâteaux déguisés**

120g d'œufs entiers  
125g de farine  
140g de sucre semoule  
135g de beurre  
50g de lait  
5g de levure chimique  
3g de fleurs de sels  
5g d'huile

**Fais fondre le beurre. Mélange les oeufs et le sucre pour les blanchir.**

**Incorpore ensuite la farine et le levure chimique.**

**Verse le beurre fondu froid dans la préparation puis remplis les moules.**

**Fais cuire à 180°C en surveillant la coloration.**

**Une fois démoulés laisse les gâteaux refroidir, pendant ce temps étale de la pâte d'amande avec un rouleau à pâtisserie et coupe les contours des gâteaux pour les recouvrir. Mets du sucre glace sur la table pour que ça ne colle pas.**

**Décore comme tu veux : coccinelles, papillons, chats, grenouilles...**

[stephanie.egret@free.fr](mailto:stephanie.egret@free.fr)

page facebook : **Les petites Toques.**