

Petits gâteaux chocolat-noix



Ingrédients nécessaires

copeaux de chocolat : 100g
noix concassées : 100g
farine : 225g
lait : 1cs
sucre vanillé : 1cs
sucre roux : 70g
sucre blanc : 70g
levure chimique : 1cc
beurre : 100g
œuf : 1

Préambule

Découvre les petits gâteaux au chocolat et aux noix pour les fêtes. Ils sont faits en un tour de main !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe le four à 200°C.

Pendant ce temps, mélange le beurre ramolli, le sucre blanc, le sucre roux et le sucre vanillé dans un grand saladier.



Etape 2

Ajoute l'œuf et le lait. Demande à un adulte de mélanger le tout avec un batteur électrique.



Etape 3

Dans un autre récipient, mélange la farine et la levure.



Etape 4

Ajoute la farine et la levure à la pâte précédente. Puis rajoute les noix et le chocolat. Remue bien le tout pour obtenir une pâte à gâteaux assez épaisse.



Etape 5

Utilise une petite cuillère pour former des petits tas de pâtes et place-les sur une plaque qui passe au four.



Etape 6

Demande à un adulte d'enfourner les gâteaux pendant 15 minutes à 200°C. Après la cuisson, il suffit de laisser un peu refroidir les gâteaux et ils sont prêts. Bonne dégustation !

