



Les vrais cookies des Etats - Unis

n°1

Ingrédients (4 p.)

- 250g de farine
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 125g de sucre blanc
- 125g de sucre roux (cassonade)
- 125g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- des pépites de chocolat à volonté

Ustensiles



saladier

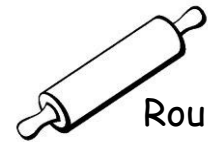
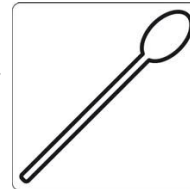


bol



fouet

cuillère
en bois



Rouleau à
pâtisserie

1

Dans un saladier mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel et le sucre vanillé.

3

Ajouter les pépites de chocolat (blanc, lait ou noir).
Mélanger avec une cuillère en bois.

5

Façonner des cookies d'environ 5cm de diamètre et $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur. Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

7

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille. Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords.

2

Dans un bol, battre l'oeuf et y ajouter le beurre fondu.
Mettre la préparation beurre/oeuf dans la préparation de farine et de sucres d'un seul coup.

4

Mettre au réfrigérateur 1 heure.
(pas indispensable)
Préchauffer le four à 240°C.

6

Enfourner pour 10mn par fournée.



Gâteau à l'orange de mamie Chiquinha (Brésil)

n°2

Ingrédients

- 4 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- 500g de sucre
- 500g de farine
- 15g de levure chimique
- 500ml de jus d'orange (pur jus)

Ustensiles



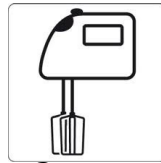
saladier



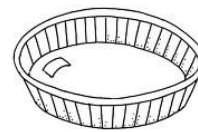
saladier



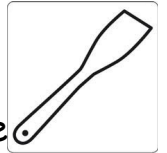
saladier



Batteur électrique



Moule à gâteau



spatule



fourchette

1

Préchauffer le four à 180°C.
Beurrer et fariner un moule à gâteau.

3

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs en y ajoutant le sucre. Dans un autre saladier, mélanger la farine et la levure et l'ajouter aux jaunes d'œufs en alternance avec 250ml de jus d'orange.

5

Cuire pendant 30 minutes.

2

Dans un saladier, battre au mélangeur les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les mettre de côté.

4

Incorporer les blancs d'œufs montés en neige et verser dans le moule.

6

Après avoir retiré le gâteau du four, faire des trous avec une fourchette sur le dessus et y verser le reste de jus d'orange.

Laisser refroidir dans le moule.



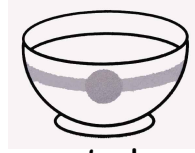
Gâteau au sirop d'érable et noix de pécan (Canada)

n°3

Ingrédients

- 200g de beurre
- 4 œufs
- 125ml de miel liquide
- 250ml de sirop d'érable
- 300g de farine
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 250ml de lait entier
- 125g de noix de pécan
- 1 pincée de sel

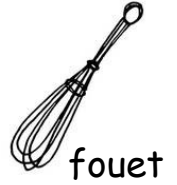
Ustensiles



bol



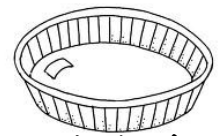
saladier



fouet



Batteur électrique



Moule à gâteau

1

Préchauffer le four à 180°C.

2

Mélanger le beurre en pommade avec le miel et le sirop d'érable.

3

Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Les ajouter au mélange de beurre et mélanger.

4

Ajouter la farine, la levure, le sel en alternant avec le lait. Bien mélanger pour obtenir une pâte bien lisse.

5

Incorporer les noix puis les blancs d'œufs battus en neige ferme.

6

Enfourner dans un moule beurré / fariné pour 35/40 mn.



Conchas

(Petits gâteaux mexicains)

n°4

Ingrédients

- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 citron vert non traité
- 70g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- sucre coloré ou parfumé

Ustensiles



saladier



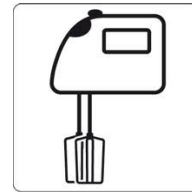
saladier



saladier



fouet



Batteur
électrique



moule
à muffins



râpe

1

Préchauffer le four à 180°C.

3

Laver le citron, râper le zeste et l'ajouter au mélange sucre/oeuf. Ajouter la pincée de sel.

5

Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la pâte.

7

Enfourner et laisser cuire environ 20 minutes.

2

Séparer les blancs, des jaunes d'oeufs. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4

Mélanger la farine et la levure et la saupoudrer sur la préparation précédente. Bien mélanger pour éviter les grumeaux.

6

Beurrer des moules à muffins et les garnir de pâte au $\frac{3}{4}$. Saupoudrer de sucre coloré ou parfumé.