

Les Petites Recettes du Multi-Accueil

20 MIN

Pour 20 sucettes

Sucettes fruits-choco



1 Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.



250g
de chocolat noir

2 Pelez les fruits et découpez-les en rondelles ou en quartiers. Puis piquez le tout avec un bâtonnet.



3 fruits de
votre choix

3 Trempez les morceaux de fruits dans le chocolat fondu.



4 Garnissez-les en roulant les morceaux de fruits dans des crêpes dentelles émiettées, des noisettes concassées, de la noix de coco râpée etc...



Toppings
de votre choix

5 Laissez refroidir le tout au réfrigérateur avant de les déguster !



Mmmm!

ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser du chocolat blanc ou du chocolat au lait pour plus de gourmandise !

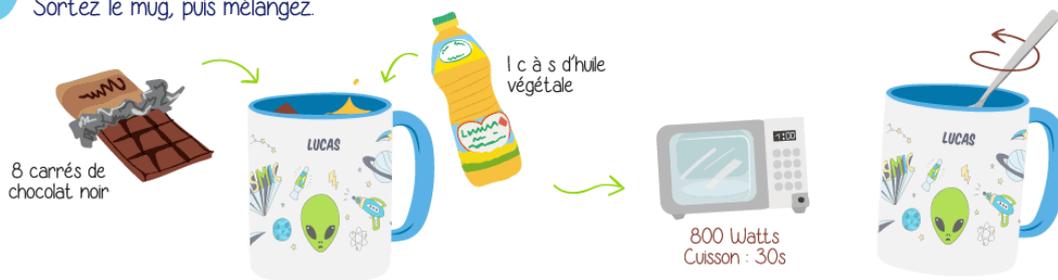
Pour 1 personne



Mug Cake Brownie

Comme
étiquette!

- 1 Faites fondre les carrés de chocolat et l'huile au micro-ondes pendant 30 secondes. Sortez le mug, puis mélangez.



- 2 Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.



- 3 Faites cuire 1 minute au micro-ondes. Laissez refroidir quelques secondes et dégustez !



ASTUCE

Pour plus d'originalité, incorporez des amandes ou des noisettes concassées dans votre mug cake !

Doublez la dose pour remplir le mug



Pour 12 parts

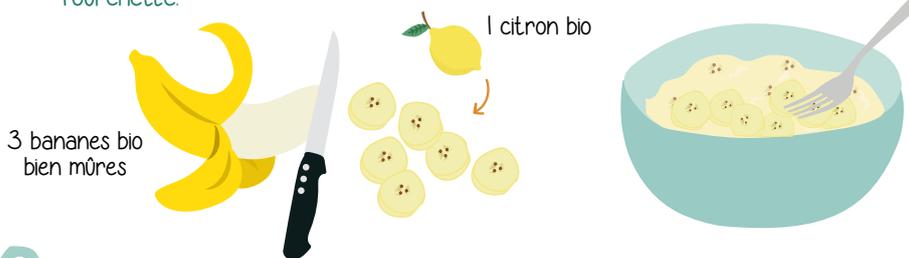
Cake à la banane



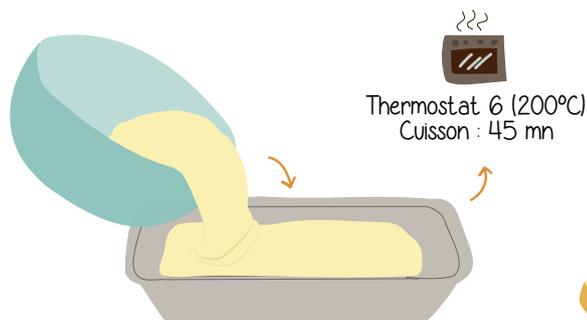
- 1 Dans un saladier, écrasez le beurre à l'aide d'une fourchette et ajoutez les sucres, la levure, la farine tamisée et les œufs préalablement battus.



- 2 Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et arrosez-les de jus de citron puis écrasez-les à la fourchette.



- 3 Ajoutez les bananes à la préparation et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien consistante. Versez le tout dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 45mn.



ASTUCE

Ajoutez quelques noix à la pâte pour une touche de croquant !



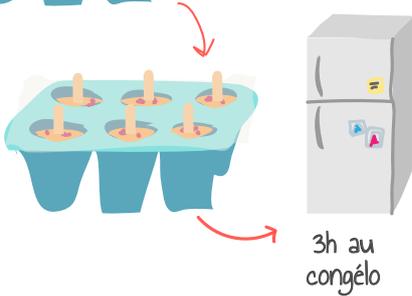
Miam!



Esquimaux Fruités

c*mon
etiquette!

- 1 Lavez les fruits. Epluchez-les si nécessaire et coupez-les en petits morceaux. Déposez-les dans des moules à esquimaux puis versez du jus de fruit. Filmez la préparation et insérez un bâtonnet dans chaque moule. Laissez reposer pendant au moins 3h au congélateur.



3h au
congélo

- 2 Pour des esquimaux au jus d'orange, ajoutez des morceaux de :



Fraises



Kiwis

- 3 Pour des esquimaux au jus d'abricot, ajoutez des morceaux de :

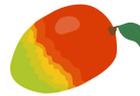


Framboises



Pêches

- 4 Pour des esquimaux au jus multi-fruit, ajoutez des morceaux de :



Mangue



Ananas

