



Chocolat Chaud

L'icône chocolat chaud. Il n'y a rien de mieux quand il fait froid pour se réchauffer et être reconforter en un rien de temps

Ingrédients :

1 cui. à soupe de Chocolat en poudre maigre

2 cui. à café de Sucre intégrale (Muscado)

1. Dans une casserole faite chauffer à feu moyen le lait avec le chocolat en poudre, la cannelle et le sucre. (Ne pas porter à ébullition)
2. Verser le tous dans votre tasse, ajouter un pincé de chocolat en poudre pour la décoration.

Très bonne dégustation !



Cinnamome Roll

Alors là, cette pâtisserie je la fait tous les ans au moins une fois parce que c'est mon dessert favoris.

Les Cinnamome roll à la cannelle il n'y a rien de mieux pour fondre sur place.

Cette recette est fantastique et je tenais à vous la partager.

Ingrédients :

- 370 gr de farine
- 250 ml de lait
- 140 gr de beurre
- 50 gr de sucre
- 60 gr sucre de canne
- œuf
- 3 cui. à café de cannelle
- 1 sachet de levure boulangère (ou équivalent en levure fraîche)
- 90 gr de fromage frais



Étapes :

Les rouler :

1. Délayer la levure dans le lait tiède avec une cuillère de sucre, laisser ce réactiver 10 min.
2. Dans un saladier, ajouter la farine, 30 gr de sucre en poudre et une cuillère à café de sel. Mélanger et faire un puits au centre.
3. Ajouter l'œuf, le lait avec la levure et 40 gr de beurre fondu. Mélanger avec un cuillère en bois.
4. Battre vigoureusement environs 10 minutes. La pâte doit être homogène et commencer à filer.
5. Couvrir le saladier avec un linge propre humide ou du film plastique. Laissez lever 1h30 à une température de 30 à 40°C (Prêt d'une source de chaleur cheminé ou chauffage par exemple)
6. Après 1h30, avec les main légèrement fariné dégazer la pâte (écraser avec la paume ou le point pour que l'air sorte) et pétrissez là légèrement. Elle sera collante.
7. Recouvrez de nouveau le saladier d'un film plastique et laissez poser minimum 1h au frigo.
8. Pendant ce temps dans un autre saladier mélanger 100 gr de beurre ramollie avec 60 gr de sucre de canne et la cannelle. Jusqu'à obtenir une pâte.
9. Sortez la pâte du frigo. Sur un plan de travail légèrement fariné, déposez la pâte (elle doit avoir légèrement durcie). Formez une boule, puis étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, jusqu'à former un grand rectangle.



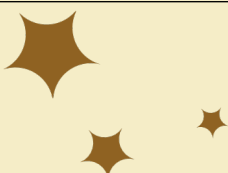
A glass jar filled with smooth, golden-brown apple sauce. The jar is decorated with a vertical ribbed pattern. It sits on a rustic wooden surface. Surrounding the jar are several fresh apples, some whole and some sliced in half to show their white flesh and seeds. Three cinnamon sticks are placed horizontally in front of the jar. A single green leaf rests on the rim of the jar. The background is softly blurred, showing more autumnal foliage and warm, golden light filtering through, creating a cozy, seasonal atmosphere.

C'est parfait avec un peu de yaourt ou même tous seul, qu'elle soit chaude ou froide elle donne envie d'aller en cueillir encore plus !

- Étapes :

- Bonne dégustation !

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.





Pop Corn Caramel

Le pop corn au caramel c'est la recette facile à faire pour une soirée tranquille devant un bon film (Harry Potter, Seigneur des anneaux ...). C'est gourmand et ça a un côté nostalgique quand on allait au cinéma plus jeune.

Ingrédients : (pour 1 personne)

Étapes :

Annotations :