

Les recettes de bases...



... des cupcakes

140 g de farine
120 g de beurre fondu
120 g de sucre
2 gros œufs
3 cuillères à soupe de lait
1/2 sachet de levure chimique

Mélanger le tout, remplir à moitié des moule à muffins remplis de caissettes.

Cuire 20 min à 180°C (th.6)

... du cake salé

200 g de farine
3 œufs
10 cl de lait
5 cl d'huile d'olive
1 sachet de levure chimique

Cuire 40 min à 210°C (th. 7)

... de la quiche

1 pâte brisée
3 œufs
25 cl de lait
25 cl de crème fraîche épaisse
sel, poivre

Cuire 35 min à 180°C (th. 6)

... des crêpes

250 g de farine
4 œufs
1/2 litre de lait
1 pincée de sel

50 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé

... des gaufres

250g de farine
1 pincée de sel
50g de sucre
10g de levure

35cl de lait
80g de beurre fondu
4 jaunes d'œufs

Mélanger le tout puis monter les blancs d'œuf en y ajoutant le sucre et les incorporer à l'appareil.

... du gâteau au yaourt

1 yaourt (le pot sert de mesure)
1 pot d'huile
2 pots de sucre
3 pots de farine
3 œufs
1/2 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Cuire 30 min à 200°C (th.6-7)

... des sablés

200 g de farine
125 g de sucre
1 œuf

1 sachet sucre vanillé
125 g beurre
1 pincée de sel

Mettre le paton au réfrigérateur entre 1 h et 24 h couverte d'un torchon. Sortir la pâte, la laisser à température ambiante 1/4 d'heure, l'étaler et la découper avec un emporte-pièce.

Cuire 15 min à 180°C (th.6)

Mademoiselle Farfalle
Blog de maman mais pas que !