
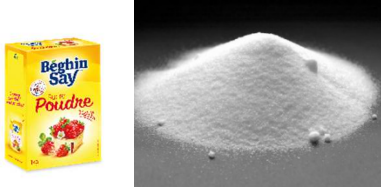











GÂTEAU POIRE CHOCOLAT

INGREDIENTS		
POIRES		2
SUCRE		1 pot 
OEUF		2
FARINE		2 pots 
YAOURT		1 pot 
CHOCOLAT		½ plaquette
HUILE		½ pot
LEVURE		1 sachet



Mélanger 1 pot de sucre et 2 oeufs dans le saladier.



Ajouter le yaourt. Mélanger.



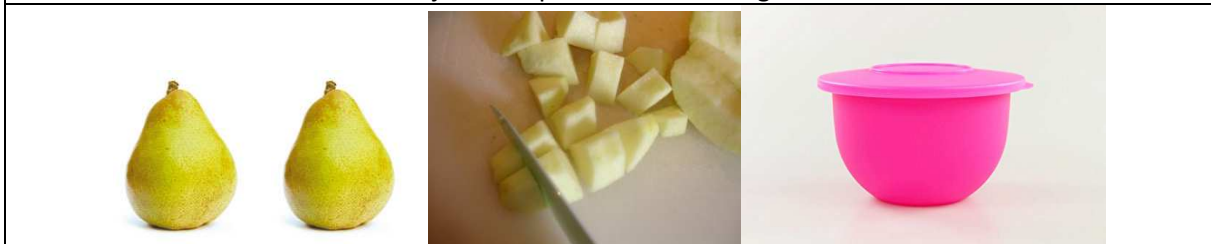
Ajouter 2 pots de farine et le sachet de levure. Mélanger.



Faire fondre le chocolat. L'incorporer à la préparation.



Ajouter ½ pot d'huile. Mélanger.






Eplucher et couper les 2 poires. Ajouter à la préparation.







C47C42N Avril 2008

Mettre dans le moule et faire cuire.

SUCETTES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS	
CHOCOLAT	
FRIANDISE	
CURE DENT	


Faire fondre le chocolat.

Etaler avec la cuillère sur le papier sulfurisé et mettre le cure dent.

Décorer avec les friandises.

Mettre au frais.

PETITS PAINS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

CHOCOLAT



PATE FEUILLETEE



Couper la pâte feuilletée en rectangle.



Mettre un morceau de chocolat.



Rouler.



C47C42N0 Avril 2008

Faire cuire.