

LES CHATS CHOCOLATÉS

Les ingrédients



beurre



oeuf



sucre glace



farine



poudre
d'amande



cacao

Les ustensiles



Un saladier



Une balance



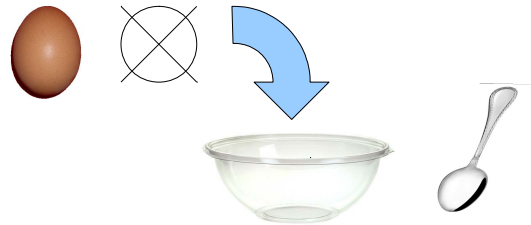
Deux cuillères



Un couteau



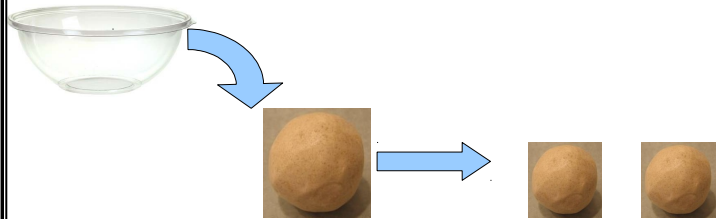
- 1) Versez 75 g de beurre et 40 g de sucre glace dans un saladier.
- 2) Mélangez.



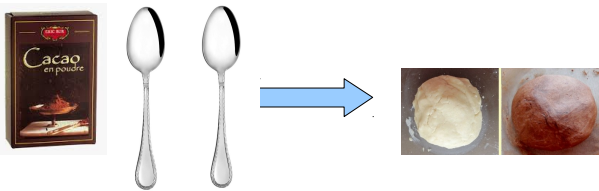
- 1) Ajoutez 1 jaune d'oeuf dans le saladier.
- 2) Mélangez.



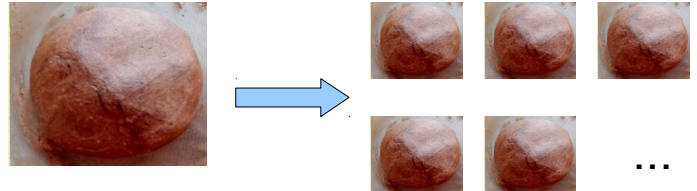
- 1) Versez 125 g de farine et 15 g de poudre d'amande dans le saladier.
- 2) Mélangez.



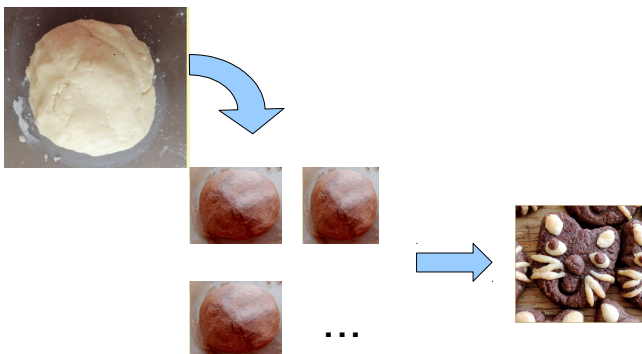
- 1) Formez une boule de pâte.
- 2) Séparez la boule de pâte en deux.



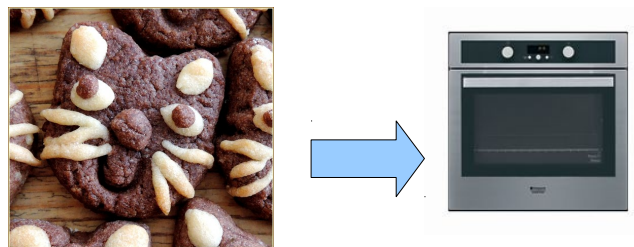
- 1) Versez 2 cuillères de cacao sur une boule de pâte.
- 2) Mélangez.



Formez des ronds plats avec la boule de pâte chocolat.



Ajoutez les oreilles, les yeux, les moustaches et la bouche sur les ronds.



Mettez les chats chocolatés dans le four environ 15 minutes (180°C).