Recettes de notre goûter-rando à laVraie Croix

***PERLES D’AMANDES : POUR10 PERLES***

60 g d’amandes pilées – 60 g de sucre glace – 1 c à s de chocolat – 1 c à s d’eau

* Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène et former les boules (un peu au frigo si trop mou),
* Les rouler ensuite dans les amandes en poudre (n’en ayant plus, j’avais roulé dans la noix de coco).

***GATEAU AU CHOCOLAT ET COURGETTE***

200 g de chocolat à pâtisser - 200 g de courgette rapée - 4 œufs 6 80 g de sucre extrait de vanille - 20 g de chocolat en poudre non sucré - 30 g de maïzena ou farine

* Casser le chocolat et le faire fondre au MO ou bien au bain Marie
* Eplucher et raper finement la courgette
* Séparer le blancs des jaunes d’œuf et fouetter les jaunes avec le sucre et la vanille,
* Ajouter le cacao en poudre et un peu de courgette, puis la maïzena et le chocolat fondu refroidi (on peut en garder un peu pour le décor du gâteau), bien mélanger le tout. Ajoutez le reste de courgette,
* Fouettez les blancs en neige bien ferme et les incormorer au mélange en soulevant bien la pâte ,
* Enfourner 30 mn à 180°.
* Vous pouvez soupoudrer de noix de coco, de noisettes, etc…

***GATEAU AUX POMMES ET FLOCONS D’AVOINE***

50 g de flocons d’avoine – 40 g de maïzena – 40 g de sucre - 1 c à c de levure -   
2 œufs – 100 g de compote - 100 g de yaourt – 2 pommes

* Mêler les flocons, la maïzena, le sucre et la levure,
* Puis les œufs, la compote et le yaourt.
* Ajouter les pommes coupées en dés, réserver quelques lamelles pour le dessus.
* Au four 30 mn à 180°.