

Goûter du Mercredi

Depuis que je suis maman, je me rends compte de l'importance du goûter. N'étant pas très bec sucré, je ne me suis jamais attardée sur cette petite collation de l'après-midi, préférant bien manger au dîner, où j'étais sûre de trouver mon bonheur. Avec ma fille ça a donc commencé par les tétées, puis les biberons, les purées et les compotes, et enfin les vrais repas comme les grands.

Et maintenant qu'elle va à l'école comme une grande, chaque matin on choisit ensemble ce qu'elle emportera dans son petit sac à dos pour le goûter. J'avoue, je ne lui laisse pas un énorme champ des possibilités mais en général c'est un fruit et 2 biscuits, qu'elle avalera méticuleusement après la sieste. À la maison c'est un peu plus élaboré, surtout si on cuisine ensemble !

Et vous, quel est votre goûter préféré ?

[Imprimer](#)

Cake Choco-Framboises

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Temps total: 1 hour

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Pour 6 personnes

Ingredients

- - 150 g de [farine](#)
- - 170 g de sucre
- - 200 g de [chocolat noir pâtissier](#)
- - 10 cl de [beurre fondu](#)
- - 1 yaourt nature
- - 2 [oeufs](#)
- - 4 g de [levure chimique](#)
- - 250 g de [framboises surgelées](#)
- - 1 verre de [jus d'orange](#)

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes.
Réserver. Mélanger les oeufs entiers et le sucre au fouet. Incorporer le yaourt, la farine et la levure.
3. Verser le beurre fondu et le chocolat fondu, et bien mélanger.
4. Verser l'appareil dans un moule à cake graissé et fariné, puis y enfoncer les framboises encore surgelées.
5. Enfourner pour 40 minutes.
6. Laisser refroidir avant de déguster.

Astuce: pour une version individuelle, faire cuire l'appareil dans des moules à muffin.

[Imprimer](#)

Mini club sandwiches sucrés

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 5 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 8 [tranches de pain de mie](#)
- - 4 cuillères à soupe de [confiture de cerise noire](#)

Instructions

1. Tartiner les tranches de pain de confiture de cerise noire.
2. Refermer les sandwiches et bien presser avec la main, puis ôter la croûte.
3. Les couper en 4 triangles avant de servir.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce: Pour aller plus vite, utiliser du pain de mie sans croûte.
