

BOLO DE BOLACHA



RECETTE FACILE
PRÉPARATION 15'

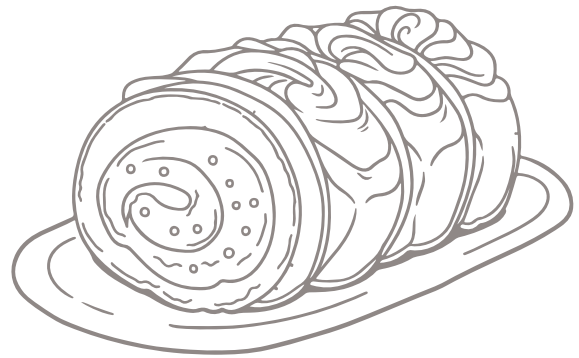
MERCREDI FAMILLE, 17.09.25

PRÉSENTÉ PAR MARTA

INGRÉDIENTS

POUR UN CERCLE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

- 1 paquet de biscuits Maria (env. 200 g)
- 350 g de crème liquide entière
- sucre
- café (ou thé noir)



PRÉPARATION

1. **Crème chantilly** : Dans un bol bien froid, monter la crème liquide en chantilly. Ajouter le sucre petit à petit, selon votre convenance. Réserver au frais.
2. **Préparation des biscuits** : Préparer le café (ou thé noir) et laisser refroidir complètement. Dans l'assiette creuse, mélanger le café (ou le thé) refroidi. Tremper rapidement les biscuits un à un dans ce mélange (attention à ne pas trop les imbiber). Former une première couche pour couvrir le fond du plat. Garder 4 biscuits secs de côté.
3. **Dressage** : Étaler 1/3 de la crème chantilly sur cette couche à l'aide d'une maryse. Refaire une deuxième couche de biscuits imbibés, puis le deuxième tiers de crème. Terminer avec une troisième couche de biscuits imbibés, puis le dernier tiers de crème. Lisser bien la surface.
4. **Finition** : Mixer finement 4 biscuits Maria et les saupoudrer sur toute la surface du gâteau juste avant de servir. Servir bien frais. *Bom apetite !*

HOT DOGS BRESILIENS



RECETTE FACILE

PRÉPARATION 15'

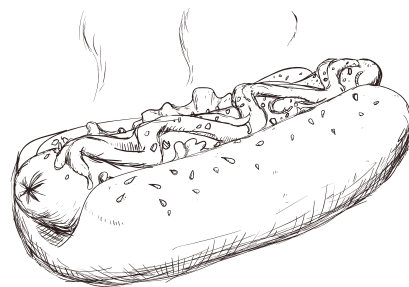
MERCREDI FAMILLE, 17.09.25

PRÉSENTÉ PAR CHAID

INGRÉDIENTS

POUR 4 HOT DOGS

- 4 pains à hot-dog
- 4 saucisses type knacki
- Sauce tomate (Batata Palha (frites allumettes croustillantes))
- 1 oignon, 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, herbes, épices



PRÉPARATION

1. **Préparation des saucisses :** Couper les saucisses en rondelles.
Faire cuire les saucisses dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques minutes. Égoutter les saucisses, réserver.
2. **Préparation de la sauce-tomate :** Faire cuire l'oignon et l'ail, rajouter la sauce tomate puis les saucisses coupées. Laisser mijoter quelques minutes pour bien mélanger les saveurs. Rajouter un peu de sucre pour enlever l'acidité de la sauce.
3. **Dressage :** Couper les pains à hot-dog dans la longueur, sans les ouvrir complètement. Remplir les pains avec la préparation de saucisses à la sauce tomate. Ajouter une généreuse poignée de Batata Palha sur chaque hot dog pour le croquant. Servir chaud.

MUFFINS BANANE - CHOCOLAT

RECETTE FACILE

PRÉPARATION 20'

MERCREDI FAMILLE, 11.06.25

PRÉSENTÉ PAR CRISTINA ET SAMUEL

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

CETTE RECETTE CONVIENT POUR LA
CONFECTION DE SIX MUFFINS.

- 90g de farine
- 50g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique
- 30 g de beurre
- 5 cl de lait
- ½ œuf battu
- 1,5 banane bien mûre
- 50 g de pépites de chocolat

PRÉPARATION



- 1. Préparation de la pâte :** Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé.
Mélanger vivement.
Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange jusqu'à obtenir une texture sableuse.
Battre l'œuf et le lait, puis verser sur le mélange sableux. Mélanger.
- 2. Préparation des bananes :** Écraser les bananes à la fourchette.
Ajouter délicatement à la pâte, puis incorporer les pépites de chocolat.
- 3. Cuisson**
Garnir les moules à muffins.
Enfourner 15 à 20 minutes à 200 °C (selon votre four).
Laisser tiédir avant de démouler... et déguster !