

COOKIES HALLOWEEN : LES COOK'TROUILLES



LA RECETTE DES COOKIES COULEUR CITROUILLE À DÉVORER POUR HALLOWEEN :

Vous recherchez une **idée de recette d'Halloween** pour votre goûter avec les enfants ? Voici les cookitrouilles. **Des délicieux cookies couleur citrouille** que vos enfants vont adorer dévorer. Suivez la recette et le pas-à-pas de Mama Clara, membre de la brigade créative de Tête à modeler.

COMMENT FAIRE DES COOK'TROUILLES D'HALLOWEEN ?



ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'oeufs
- 120g de sucre
- 100g de beurre
- 200g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- Des colorants alimentaires rouge et jaune
- Des pépites de chocolat.



ETAPE 2 :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et déposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson



ETAPE 3 :

Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre avant d'y verser les colorants alimentaires. Vous devez obtenir un mélange bien orange.



ETAPE 4 :

Ajoutez le beurre, coupé en petits morceaux, et le sel puis incorporez progressivement la farine et la levure, jusqu'à obtenir une boule de pâte.



ETAPE 5 :

Prélevez un petit tas de pâte, roulez le en boule, appuyer un peu sur le dessus pour donner une forme de citrouille.



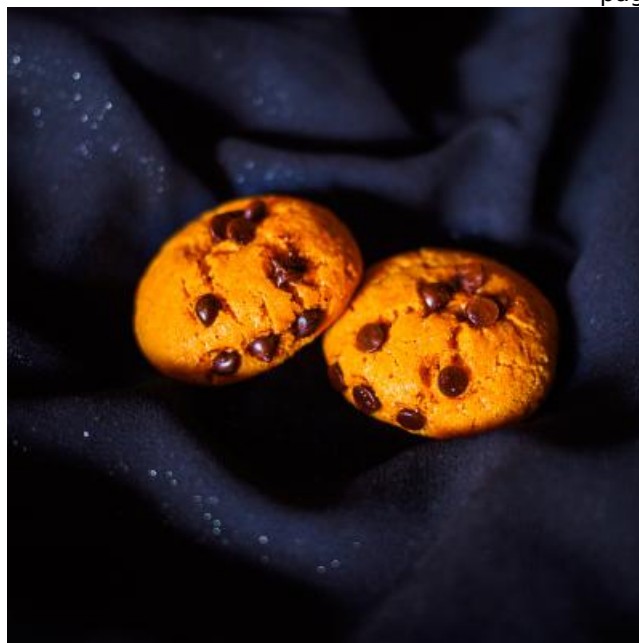
ETAPE 6 :

Avec des pépites de chocolats, faire les yeux, la bouche et la queue de la citrouille.



ETAPE 7 :

Disposez vos citrouilles sur la plaque de cuisson en laissant un espace suffisamment pour la cuisson



ETAPE 8 :

Enfournez les cook'trouilles durant 10 à 12 min afin qu'ils dorent mais restent moelleux à cœur (prolongez la cuisson ou laissez-les dans le four éteint si vous les préférez secs



ETAPE 9 :

Et vous voilà prêts pour le goûter d'Halloween !!

A déguster avec : [le cocktail des sorcières.](#)

