



Recette de la Cookie-pizza

130g farine



75g beurre mou



100g cassonade +50g sucre blanc



1 œuf

150g pépites de chocolat



+ 1/2 cc levure + 1/2 cc sel + 1 cc vanille

+ Glaçage au mascarpone + colorants

+ Garnitures: mini-bonbons (smarties, chamallows, etc), pépites de chocolat, noix de coco rapée...

Préchauffe le four à 180°C.

Mélange la cassonade, le sucre, la vanille, la farine et la levure. Ajoute le beurre fondu et l'œuf. Quand c'est bien homogénéisé, ajoute les pépites de chocolat et mélange bien.

Étale avec tes mains la « pâte à pizza » sur un plat (env. 25cm) et mets au four environ 15 minutes pour que la pâte soit bien dorée.

Une fois la pizza refroidie, étale le glaçage (en laissant un bord comme une vraie pizza) et enfin termine en faisant une belle décoration avec les différentes garnitures.

Mets au frigo avant de déguster!



Recette de la Cookie-pizza

130g farine



75g beurre mou



100g cassonade +50g sucre blanc



1 œuf

150g pépites de chocolat



+ 1/2 cc levure + 1/2 cc sel + 1 cc vanille

+ Glaçage au mascarpone + colorants

+ Garnitures: mini-bonbons (smarties, chamallows, etc), pépites de chocolat, noix de coco rapée...

Préchauffe le four à 180°C.

Mélange la cassonade, le sucre, la vanille, la farine et la levure. Ajoute le beurre fondu et l'œuf. Quand c'est bien homogénéisé, ajoute les pépites de chocolat et mélange bien.

Étale avec tes mains la « pâte à pizza » sur un plat (env. 25cm) et mets au four environ 15 minutes pour que la pâte soit bien dorée.

Une fois la pizza refroidie, étale le glaçage (en laissant un bord comme une vraie pizza) et enfin termine en faisant une belle décoration avec les différentes garnitures.

Mets au frigo avant de déguster!



Recette de la Cookie-pizza

130g farine



75g beurre mou



100g cassonade +50g sucre blanc



1 œuf

150g pépites de chocolat



+ 1/2 cc levure + 1/2 cc sel + 1 cc vanille

+ Glaçage au mascarpone + colorants

+ Garnitures: mini-bonbons (smarties, chamallows, etc), pépites de chocolat, noix de coco rapée...

Préchauffe le four à 180°C.

Mélange la cassonade, le sucre, la vanille, la farine et la levure. Ajoute le beurre fondu et l'œuf. Quand c'est bien homogénéisé, ajoute les pépites de chocolat et mélange bien.

Étale avec tes mains la « pâte à pizza » sur un plat (env. 25cm) et mets au four environ 15 minutes pour que la pâte soit bien dorée.

Une fois la pizza refroidie, étale le glaçage (en laissant un bord comme une vraie pizza) et enfin termine en faisant une belle décoration avec les différentes garnitures.

Mets au frigo avant de déguster!



Recette de la Cookie-pizza

130g farine



75g beurre mou



100g cassonade +50g sucre blanc



1 œuf

150g pépites de chocolat



+ 1/2 cc levure + 1/2 cc sel + 1 cc vanille

+ Glaçage au mascarpone + colorants

+ Garnitures: mini-bonbons (smarties, chamallows, etc), pépites de chocolat, noix de coco rapée...

Préchauffe le four à 180°C.

Mélange la cassonade, le sucre, la vanille, la farine et la levure. Ajoute le beurre fondu et l'œuf. Quand c'est bien homogénéisé, ajoute les pépites de chocolat et mélange bien.

Étale avec tes mains la « pâte à pizza » sur un plat (env. 25cm) et mets au four environ 15 minutes pour que la pâte soit bien dorée.

Une fois la pizza refroidie, étale le glaçage (en laissant un bord comme une vraie pizza) et enfin termine en faisant une belle décoration avec les différentes garnitures.

Mets au frigo avant de déguster!