

LE COFFRE MAGIQUE DE PÂQUES

LES INGREDIENTS

5 œufs

225 grammes de chocolats blancs

150 grammes de sucre

80 grammes de poudre d'amandes

90 grammes de farine classique ou sans gluten

1 sachet de levure

120 grammes de beurre classique ou demi sel

1 noix pour le moule

DECORATIONS POUR LE MOULE

Des décorations maisons (œufs, chenilles, petits poussins etc..)

Des œufs de pâques

Des bonbons smarties, pièces en chocolat

200 grammes de chocolat noir

Et ce que vous désirez utiliser pour décorer

Préchauffer le four à 180 degrés

Pesez tous vos ingrédients et les mettre chacun dans un bol

Casser les œufs un à un

Faire fondre le beurre

Dans un saladier mélanger les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, la poudre d'amandes puis mélangez le beurre

FAIRE FONDRE
LE CHOCOLAT BLANC
AVEC UNE OU DEUX
COILLERES
A SOUPE D EAU

MELANGER
TOUS LES
INGREDIENTS
AVEC LE CHOCOLAT
FONDU
AFIN D OBTENIR UNE
PATE LISSE

BEURRER ET FARINER

LE MOULE A CAKE

VERSEZ LA PATE ET

METTRE AU FOUR

45 MINUTES

A 180 DEGRES

SORTIR

LE GATEAU DU FOUR

LE DEMOULER

ET LAISSER REFROIDIR

FAIRE FONDRE
LE CHOCOLAT
POUR LA DECORATION
COUPER LE GATEAU
SUR LE HAUT ET ETALER LE
CHOCOLAT TOUT AUTOUR DU
GATEAU

MAINTENANT

AMUSEZ VOUS

A DECOREZ COMME VOUS EN

AVEZ ENVIE

VOUS POUVEZ FAIRE UNE

CREME ANGLAISE POUR

METTRE SUR LE PLAT TOUT

AUTOUR

BONNE DEGUSTATION

REGALEZ VOUS

RESTER BIEN A LA MAISON

