

ATELIERS CULINAIRES – RECETTE 6

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Ingrédients

6 œufs
200 grammes de chocolat au lait
150 gr de beurre
90 gr de farine
80 gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanilline
1 sachet de levure chimique
1 ravier de fraises
1 bombe de crème fraîche
1 paquet de smarties

Glaçage

75 grammes de beurre
100 gr de chocolat au lait

Recette

- Préchauffer le four à 200° C
- Faire fondre le chocolat et le beurre
- Quand le mélange est fondu, ajouter le sucre, les œufs, la levure et la farine. Bien mélanger le tout au batteur.
- Beurrer et fariner le moule
- Verser la pâte dans la moule et mettre au four pendant 30 minutes.

Pour le glaçage :

- Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble afin d'obtenir un mélange bien lisse
- Nappez le gâteau

Ensuite laisser refroidir le gâteau et décorer selon votre imagination

Bonne dégustation !

