

RECETTES par YLIAM et ELISE

Les sablés,
125gr de beurre ,
125gr de sucre
1 œuf
1 demi sachet de sucre vanille
250gr de farine
1 demi sachet de levure chimique

Hop on mélange , on laisse poser 1h au frigo et en avant les créations




Mon Cake
au Chocolat

Mode d'emploi


Ingrédients à ajouter :
125 g de beurre ramolli,
3 œufs, 4 cuillères à soupe
de lait demi écrémé

Préchauffez votre four à 160 °C.




Faites ramollir
125 g de beurre
coupé en mor-
ceaux au micro-
ondes pendant
30 secondes à puissance maximale.

Mélangez le beurre ramolli, les œufs,
le lait et le contenu du sachet de pré-
paration au batteur électrique pen-
dant 3 minutes (15 secondes à petite
vitesse puis à vitesse maximum) pour
obtenir une pâte bien homogène.




Beurrez et farinez
votre moule à cake
puis versez-y
la pâte. Enfourez
à mi-hauteur.

Au bout de 40 min. vérifiez la
cuisson de votre gâteau en piquant
la lame d'un couteau pointu au
centre de celui-ci. La lame doit res-
sortir propre. Dans le cas contraire
prolongez la cuisson en contrôlant
régulièrement.



Lorsque votre
gâteau est cuit,
laissez-le reposer
10 minutes dans
son moule. Puis
démoulez-le et laissez-le refroidir
environ 1 heure.



Faites bouillir de
l'eau. Hors du feu,
plongez-y le
sachet de glaçage
en aluminium
pendant 10 minutes. Coupez un
coin du sachet et étalez le glaçage
sur le gâteau. Conservez dans un
endroit frais et sec et consommez
dans les 48h après préparation.

