

# 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.

