

Sapin de Noël au chocolat



Pour 6 personnes

 20 minutes

 20 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

150 g de chocolat noir

100 g de sucre

50 g de farine

150 g de beurre

4 œufs

2 cuillères à soupe de lait

Pour la décoration :

Sucre glace, œuf, petits bonbons dorés, argentés ou colorés

1 - Préchauffer le four à 180°C. Faire ramollir le beurre.

2 - Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec 2 cuillères à soupe de lait, au bain-marie.

3 - Fouetter dans un saladier le beurre et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le chocolat.

4 - Incorporer enfin les jaunes d'œufs un par un, puis la farine.

5 - Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, les ajouter très délicatement au mélange en soulevant avec la cuiller.

6 - Beurrer et fariner sur une plaque à gâteau, y verser la préparation.

7 - Mettre au four 20 minutes environ, en surveillant la cuisson à la pointe du couteau (quand elle ressort sèche le gâteau est cuit).

8 - Laisser refroidir et ensuite découper des étoiles de différentes tailles (à l'aide d'emportes-pièce de différentes tailles, c'est mieux). Superposez les étoiles de la plus grande à la plus petite.

9 - Pour la décoration, saupoudrer de sucre glace ou de glaçage, puis ajouter les petits bonbons pour décorer votre délicieux sapin.

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.