



Recette SUCRÉE

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



Nombres de personnes : 8
Temps de préparation : 10 mn
Cuisson : 30 à 40 mn - **Difficulté :** Moyen



Gâteau Spiderman

> Préparation

- Versez la danette dans un récipient puis lavez le pot et le séchez. Ajoutez l'œuf puis le sucre, la farine, la levure chimique et enfin le beurre. Mélangez bien.
- Versez la pâte dans un moule recouvert de papier sulfurisé.
- Faites cuire à 180° pendant 30 à 40 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Une fois le gâteau refroidi, arrosez-le de jus de fruit.
- Pour la déco, commencez par préparer la pâte d'amande en rajoutant le colorant alimentaire rouge jusqu'à obtenir la couleur désirée.
- Sur du sucre glace, étalez en fine couche la pâte d'amande rouge et essayez d'envelopper le gâteau et bien faire adhérer la pâte d'amande sur le gâteau.
- Faire la déco à la réglisse, commencez par faire les yeux puis le reste...
- Pour les yeux, préparez un glaçage avec le sucre glace et le jus de citron (ou blanc d'œuf), rajoutez une goutte à chaque fois et mélangez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Remplir délicatement les deux yeux.

Ingrédients

- 1 pot de danette au chocolat
- 1 œuf
- 1 pot de sucre
- 1.5 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 cs de beurre fondu
- Jus de fruits

Pour la déco

- Pâte d'amande
- colorant alimentaire rouge
- Un paquet de réglisse en ruban très fin
- un peu de glaçage au sucre glace et jus de citron