

Gâteau d'anniversaire tortue



Pour 8/10 enfants

40 minutes

45 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

100 g de beurre ramolli

120 g de sucre, 4 œufs

1 cuillère à café de cannelle

200 g de farine, 4 poires

1 sachet de levure chimique

Pour la décoration :

100 g de chocolat

70 g de crème fraîche

1 petit pain au lait

Crayon pâtissier

1 - Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli avec le sucre et la cannelle. Ajouter les œufs battus puis incorporer la farine avec la levure tamisées.

2 - Peler et couper les poires en cubes et les mélanger à la préparation. Verser la préparation dans un saladier en verre, de type pyrex.

3 - Faire cuire 1 h dans le four préchauffé à 180°C. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir. Poser le gâteau sur un plat de présentation.

4 - Préparer le glaçage en faisant fondre le chocolat avec la crème. Badigeonner la tortue de ce mélange.

5 - Couper le petit pain au lait en deux et placer la première moitié devant le gâteau pour former la tête. Découper le reste du petit pain pour former des petites pattes et une petite queue.

6 - Une fois le glaçage bien sec, décorer avec un crayon pâtissier.

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