



Recette SUCRÉE

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



Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 60 mn

Cuisson : 25 mn - Repos : 15 mn - Difficulté : Facile



Gâteau Hello Kitty

> Préparation

- Battre les œufs, puis ajouter le sucre et le sucre vanillé puis le chocolat fondu. Ajouter la farine et la levure puis l'huile. Mélanger bien jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Verser la pâte dans le moule beurré.
- Préchauffer le four et placer le gâteau à 200°C pendant environ 25 mn. Laisser refroidir.
- Découper une bande d'environ 3 cm dans la partie centrale du gâteau et la retirer. Recoller les 2 morceaux du gâteau pour obtenir une tête ovale. Avec la bande de gâteau restante découper 2 triangles pour faire les oreilles.
- Faire fondre le chocolat blanc et recouvrir le gâteau de façon homogène.
- Avec du chocolat blanc et du colorant alimentaire fabriquer le nœud et le nez. Se servir d'un moule en silicone pour faire le nœud. Pour les moustaches, utiliser un bac à glaçons en forme de bâton dans lequel il faut faire fondre du chocolat. Assembler le tout !

Ingrédients

Pour le gâteau :

- 5 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 ml d'huile
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Pour le glaçage et décor :

- 200 g de chocolat blanc pâtissier
- colorant alimentaire