



Recette SUCRÉE

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



Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Gâteau Playmobil



> Préparation

- Préchauffez le four th.7 /200° C.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre.
- Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine puis le chocolat fondu.
- Beurrez le moule à manqué.
- Versez le mélange dans le et faites cuire pendant 30 minutes th.7 /200°C.

Réalisation de la décoration :

- Pour le visage, mélangez 200g de pâte d'amande rose et 100g de pâte d'amande blanche.
- Pour les yeux et la bouche et les cheveux, réalisez un glaçage au chocolat.

Ingédients

- 200 g de chocolat à dessert
- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 200 g de beurre
- 5 œufs