



LES RECETTES

Rue des enfants
Des jeux pour les enfants,
des infos pour les parents !

<http://www.ruedesenfants.com>



LE GATEAU AU CHOCOLAT DE POTAM

Ingredients



Farine
125 g



Oeufs
4



Sucre
125 g



Beurre
50 g



Levure chimique
1 sachet



Nutella
1/4 de pot



Smarties
2 tubes



Cacao
4 cuillères
à soupe

Preparation

Genoise

- 1 - Demande à une grande personne d'allumer le four : thermostat 6 ou 180°
- 2 - Dans un grand saladier, bats les oeufs, ajoute le sucre et mélange énergiquement.
- 3 - Demande l'aide d'une grande personne pour faire fondre le beurre dans une casserole.
- 4 - Ajoute dans le saladier, la farine, la levure chimique et le beurre fondu.
- 5 - Mélange bien pour obtenir une belle pâte lisse.
- 6 - Prends un moule à gâteau de forme ronde, étale du beurre à l'intérieur et verse ta pâte dedans.
- 7 - Il reste à mettre le gâteau dans le four pendant 30 minutes : attention le four est très chaud !
- 8 - Pendant la cuisson, tu peux nettoyer et ranger les ustensiles dont tu n'auras plus besoin.

Garniture

- 1 - Et voilà, le gâteau est cuit, il sent d'ailleurs très bon ! Tu peux le démouler sans te brûler !
Il va falloir maintenant le couper en deux pour mettre du nutella à l'intérieur.
- 2 - Ajoute quelques smarties sur le nutella et referme le gâteau.

Décoration

- 1 - Prends le pochoir de Potam que tu as imprimé, découpe l'intérieur et dépose-le sur le gâteau.
- 2 - Saupoudre avec du cacao et retire délicatement le pochoir !

Et voilà, il ne me reste plus qu'à te souhaiter un bon appétit !!!

