

GÂTEAU AU BEURRE



COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU AU BEURRE ?

Pour le goûter vos enfants seront ravis d'avoir le droit à un délicieux gâteau au beurre ! Ils adoreront le cuisiner avec vous en vous aidant à mélanger, casser les oeufs, mais ils aimeront encore plus prendre le goûter en famille !

- 300 g de farine
- 250 g de beurre
- 220 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1/2 paquet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 moule à manqué

Selon son âge , demandez à votre enfant de vous aider à :

Faire fondre le beurre. Verser le sucre dans un grand bol, ajouter le beurre et mélanger. Casser les oeufs un par un et les battre. Ajouter les oeufs un par un sans cesser de mélanger. Ajouter le sel, la levure, le sucre vanillé et la farine en une seule fois et mélanger. Verser la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être remplis jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson. Enfourner le gâteau dans un four pré-chauffé à 180 d°. Faire cuire le gâteau pendant 25 à 35 mn. Vérifier si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, le gâteau est cuit. Démouler le gâteau et le manger !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

à partir de

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr