

MINI-GÂTEAU DE PÂQUES



Tu as besoin de :

- ▶ 100 g de beurre ou de margarine (tendre)
- ▶ 100 g de sucre
- ▶ 2 œufs
- ▶ 250 g de farine
- ▶ 1 sachet de flan en poudre (vanille)
- ▶ 2 cuillères à café de levure chimique
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 30 ml de lait
- ▶ env. 1 paquet de sucre glace
- ▶ Écriture décorative
- ▶ En option : glaçage chocolat

- 1** Demande à tes parents de préchauffer le four en mode chaleur tournante à 180 °C.
- 2** Incorpore le beurre et le sucre dans un saladier, et demande à tes parents de passer le tout au batteur.
- 3** Ensuite, il faut ajouter les œufs et remuer énergiquement à nouveau au batteur.

- 4** La prochaine étape est de mélanger la farine, la poudre de flan, la levure chimique et le sel.
- 5** Ajoute par petite quantité le mélange de farine suivi d'un peu de lait au fur et à mesure au saladier contenant le mélange d'œufs, de sucre et de beurre, et demande à nouveau à tes parents de passer le tout au batteur.
- 6** Maintenant, passons à la cuisson. Tout d'abord, place du papier sulfurisé sur une plaque. Tu as besoin d'une cuillère à soupe de pâte par mini-gâteau. Dresse tes gâteaux en forme d'œuf sur le papier sulfurisé à l'aide par exemple d'une deuxième cuiller.
- 7** Maintenant à tes parents de jouer : les gâteaux doivent être cuits à 180° dans un four à chaleur tournante pendant env. 12 minutes : mais n'oublie pas de vérifier la cuisson entre-temps.
- 8** Pendant que les mini-gâteaux refroidissent après cuisson, tu pourras les décorer à ta guise.
Réalise un glaçage en tamisant le sucre glace dans un saladier, puis en ajoutant lentement de l'eau que tu mélangeras au fouet. Mais attention : n'ajoute pas trop d'eau - assure-toi que le glaçage reste bien épais.

L'ASTUCE D'ED EUROMAUS :

Tu as envie d'ajouter une note citronnée à tes gâteaux ? Alors ajoute du jus de citron au sucre à la place de l'eau. Miam - délicieux !

- 9** Quand les gâteaux sont refroidis, retourne-les, afin que le côté plat soit placé vers le haut. Ensuite, applique le glaçage blanc.
- 10** Quand le glaçage est bien sec, tu peux passer à la couleur : décore les mini-gâteaux avec de l'écriture décorative, comme des œufs de Pâques colorés. Si tu en as envie, tu peux aussi ajouter du glaçage au chocolat. Waouh, ça à l'air délicieux.

ET C'EST PARTI :

Fête de famille ou chez des amis : tes mini-gâteaux de Pâques seront un succès à tous les coups !
Un vrai délice !

Amuse-toi bien et bon appétit !

