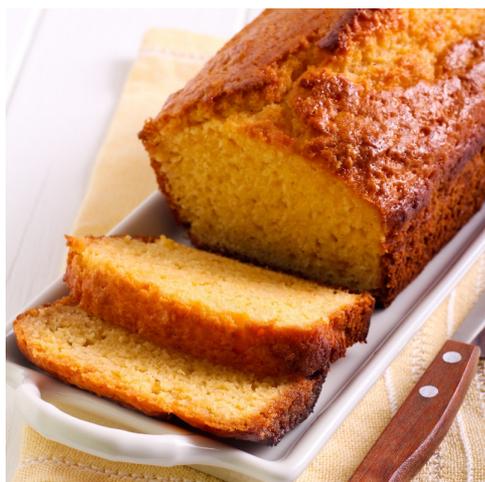


GÂTEAU DU GOÛTER



COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU DU GOÛTER ?

Cette recette de **gâteau du goûter** est idéale pour le goûter des enfants comme celui des grands ! Ce gâteau peut se déguster seul, avec une barre de chocolat ou tartiné de confiture.

La recette est simple, puisqu'elle peut être entièrement préparée au batteur électrique. Le gâteau du goûter est à déguster avec un verre de lait pour les enfants et une tasse de thé pour les mamans.

Les ingrédients du gâteau de goûter :

6 oeufs
220 g de beurre
1/2 jus de citron
1 pincée de sel
1 cuillère à café de beurre pour beurrer le moule
1 moule à cake
1 batteur électrique

Les étapes du gâteau de goûter :

Préchauffer le four à 180°C. Travailler le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre au batteur électrique ou au robot mixeur, le mélange doit devenir homogène et mousseux. Ajouter les oeufs un à un sans oublier de bien mélanger entre chaque. Ajouter la farine, la crème fraîche et le jus de citron et bien mélanger. Beurrer le moule et y verser le mélange. Enfourner dans un four chauffé à 180 °C. Laisser cuire 1 heure environ. Vérifier la cuisson du gâteau du goûter à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au cœur du gâteau qui est cuit lorsque la lame ressort propre. Démouler le gâteau du goûter et le laisser légèrement refroidir sur la grille du four. Il ne reste plus qu'à couper de belles tranches et à déguster ce bon gâteau du goûter !

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 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



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