



UN GÂTEAU, MILLE SABORDS !

C'est l'heure du goûter. Pour un équipage affamé, voici un gâteau qui se dévore, de babord à tribord !

Pour le gâteau, il te faut :

- 4 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre
- 125 g de poudre d'amandes

Comment faire :

- Séparer les blancs des jaunes.
- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.
- Faire fondre le beurre.
- Ajouter au mélange le beurre fondu et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs en neige, les incorporer au mélange.
- Tapiser un moule rond (23 à 25 cm de diamètre) de papier sulfurisé.
- Mettre à four chaud (200°) 20 minutes.
- Laisser le gâteau refroidir.
- Retourner le gâteau sur une assiette. Ôter le papier sulfurisé et décorer.

Pas de farine dans ce gâteau!

Pour la déco, il te faut :

- des bonbons
- un rouleau de réglisse
- un sucre en morceau
- une serviette en papier

sucre en morceau décoré de réglisse

serviette en papier



rouleau de réglisse

bonbon entouré d'un morceau de réglisse

bonbons