



À faire avec l'aide d'un grand!

# TON ÉCOLE À CROQUER

Une maîtresse en guimauve, des écoliers en bonbons...  
Voici un joli goûter pour attendre la rentrée !

- Il te faut :**
- 3 œufs
  - 30 g de farine
  - 50 g de fécule de pomme de terre
  - 100 g de sucre en poudre
  - une pincée de sel
  - un peu de sucre glace
  - de la confiture, des bonbons, des gaufrettes...

1. Casse les œufs. Sépare les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélange les jaunes et le sucre en poudre. Ajoute la farine et la fécule de pomme de terre.
2. Monte les blancs en neige avec la pincée de sel, et incorpore-les délicatement au mélange.
3. Verse et étale le mélange sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson beurré, avant de mettre à cuire à 150°, entre 15 et 20 minutes.
4. Une fois le gâteau refroidi, il faut le retourner et décoller le papier cuisson. Découpe le gâteau en 2 parties égales. Étale la confiture sur une moitié, recouvre avec l'autre moitié. Coupe en biais les 2 angles en haut pour faire le toit.
5. Et maintenant, à toi de le décorer.

Confiture entre les 2 couches de gâteau

Fraises tagada®

Gaufrettes coupées en 2

Sucre glace (à saupoudrer avant de poser les gaufrettes)

# ÉCOLE

Morceaux de réglisse

Bonbons ours

Ours en guimauve

Envoie-nous tes photos à [pommedapi@bayard-presses.com](mailto:pommedapi@bayard-presses.com) ou sur la page [facebook](#) du magazine.