

LE GÂTEAU BONHOMME

Un bonhomme « glacé » qui fond dans la bouche... Miam !

Pour le gâteau, il te faut :

- 4 œufs
- 180 g de farine
- 180 g de sucre
- 180 g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 moule à cake beurré de 20 cm de long environ

Prépare le gâteau

1. Demande à un adulte de préchauffer le four à 150 °C.
2. Dans un grand saladier, écrase les dés de beurre à l'aide d'une fourchette.
3. Ajoute le sucre et mélange bien. Puis ajoute 3 œufs entiers et un jaune et mélange bien. Garde le blanc du quatrième œuf dans un bol.
4. Mélange la farine et la levure et ajoute ce mélange à ta préparation.
5. Verse la pâte dans le moule, et mets au four 40 à 50 minutes.
6. Une fois refroidi, démoule ton gâteau sur une grande assiette.

Pour le glaçage, il te faut :

- 1 blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace
- 1/2 citron

Prépare le glaçage

1. Dans un bol, mets le blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron.
2. Ajoute le sucre glace petit à petit, en mélangeant énergiquement à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.
3. Lorsque ce mélange est bien blanc, lisse et crémeux, c'est prêt. Laisse-le à température ambiante jusqu'à utilisation.

Décors ton gâteau

Recouvre le dessus et les côtés du gâteau avec le glaçage, et ajoute les décorations. Au contact de l'air, le glaçage blanchit. Il durcit, et les éléments restent bien collés !



Astuce :

lorsque le glaçage a bien durci, enlève la première part du gâteau pour faire tenir ton bonhomme debout.

Smarties®
(pour les yeux et les boutons)

Bonbon ruban découpé

Écharpe et nez en bonbon ruban

Noix de coco râpée

Mikado®

