



## Petits cakes décorés

3 ŒUFS - 230 G DE BEURRE - 230 G DE SUCRE -  
200 G DE CHOCOLAT NOIR - 230 G DE FARINE -  
1 CUIL. À SOUPE DE LEVURE.

MÉLANGE BEURRE ET SUCRE À LA SPATULE.

AJOUTE LES ŒUFS, LE CHOCOLAT NOIR FONDU AU BAIN-MARIE,  
LA FARINE ET LA LEVURE, BEURRE LE FOND DE PETITS  
MOULES DANS LESQUELS TU METTRAS LA PÂTE.

TU PEUX UTILISER DES MOULES QUI ONT DES FORMES  
DIFFÉRENTES. PLACE-LES AU FOUR PENDANT 25.30 MIN À 180°.

AMUSE-TOI ENSUITE À DÉCORER LES CAKES. TU PEUX  
MÉLANGER DU SUCRE GLACE AVEC UN PETIT PEU D'EAU  
ET DES COLORANTS ALIMENTAIRES POUR FAIRE DES  
GLAÇAGES COLORÉS, POSER DES SMARTIES ET DRAGIBUS,  
DESSINER AVEC DU PRALINÉ EN TUBE.