



Recette du Cake Tricolore

Que diriez-vous de cuisiner un cake bleu blanc rouge ?

Une idée de gâteau originale qui va faire saliver vos enfants

Il te faut :

- 180g de farine
- 1 Yaourt nature
- 125 g de sucre semoule
- 100g de sucre glace
- 60 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 100 g de chocolat blanc
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- ½ citron
- Du Colorant Bleu et Rouge
- 1 pincée de sel





Les étapes de la Préparation

- I. Préchauffez le four th.6 (180° C). Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre semoule, les œufs, le yaourt et le sel. Ajoutez la farine tamisée avec la levure pour obtenir une pâte lisse.**



- II. Faites fondre le chocolat blanc en morceaux au bain-marie.**

Incorporez-le à la préparation précédente.

- III. Divisez la pâte en 3 et ajoutez le colorant bleu dans l'un des tiers de pâte et le colorant rouge dans le deuxième. Le troisième tiers restant nature.**



- IV. Beurrez un moule à cake et versez la pâte rouge, la pâte blanche puis la pâte bleue.**
- V. Enfourez 40 min. Sortez le gâteau du four et attendez quelques instants. Démoulez-le puis laissez-le refroidir sur une grille.**
- VI. Mélangez le sucre glace avec le jus de citron et glacez le gâteau.**

