

RECETTE DU GATEAU DINOSAURE

INGREDIENTS / doubler les quantités (2 gâteaux à faire)

100ML DE LAIT



50 GR DE BEURRE



½ SACHET DE LEVURE CHIMIQUE



150G DE SUCRE



150 GR DE FARINE



3 ŒUFS



20 CARAMBARS



GLACAGE / COLORANT ALIMENTAIRE VERT

50 GR DE BEURRE



100GR DE CHOCOLAT BLANC

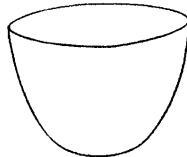


100ML DE CREME LIQUIDE ENTIERE

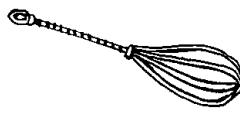


MATERIEL /

UN SALADIER



UN FOUET



MOULE A GATEAU ET CAKE

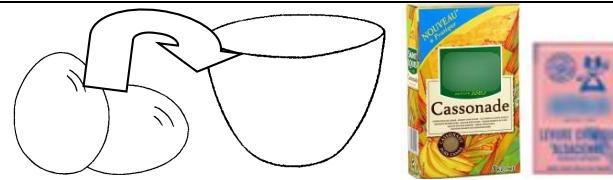


DEUX CASSEROLES



PREPARATION /

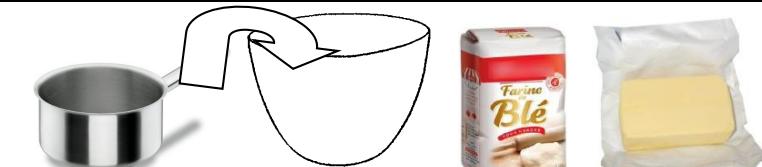
Mettre les OEUFS dans le SALADIER, puis le SUCRE. Mélanger, faire mousser et blanchir.



Faire chauffer au bain marie dans une casserole les CARAMBARS avec le LAIT. Tourner régulièrement



Dans le saladier ajouter le lait chaud. Puis verser la FARINE et le BEURRE.



Verser le contenu dans un moule rond ou à cake beurré. Mettre au four 30 à 40 min à 180° (TH6)



GLACAGE : Faire fondre le BEURRE avec le chocolat blanc.

Hors feu, ajouter la crème liquide entière et du colorant alimentaire vert. Mélanger au fouet et obtenir une pâte.



Découper le gâteau rond pour le corps et le cake pour la tête.

Recouvrir du nappage.

