



DÈS
12
MOIS

CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU CHOCOLAT (ŒUFS OU COMPOTE)



**Une recette facile à réaliser tous ensemble
pour préparer une grande fête !**

ALLERGÈNES :
protéines de lait de vache, gluten

— Ingrédients

Pour 20 enfants :

- 150 g de chocolat patissier
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 200 g de compote de pomme OU 3 œufs
- 80 g de farine
- 1/2 sachet de levure

USTENSILES :

un saladier, un bol, un fouet une balance et un moule à gâteau.

— Préparation

15 minutes de préparation 20 minutes de cuisson

- Préchauffer votre four
- Beurrer votre moule
- Faire fondre le chocolat et le beurre en mélangeant fréquemment
- Dans un saladier, mélanger la compote ou les œufs, le sucre
- Ajouter le chocolat fondu
- Intégrer la farine et la levure et bien mélanger

- Verser la préparation dans le moule
- Cuisson : 20 minutes à 180°C

! BON ATELIER AVEC LES ENFANTS !