

Gâteau aux myrtilles



Ingrédients nécessaires

beurre : 10g
lait : 1 verre(s)
myrtille : 500g
levure chimique : 1cc
farine : 150g
sucre roux : 3cs
sucre blanc : 100g
pâte à tarte : 1
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Imagine cette bonne odeur de myrtilles chaudes qui sort du four ? Et avec cette pâte fondante, cela en fait un bon gâteau ! Si tu penses être capable d'en faire un, toi aussi, tu as bien raison, car c'est assez facile. Lapinou va t'aider à réussir le plus savoureux des gâteaux !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Casse les œufs dans un saladier. Ajoute le sucre et le sel. Préchauffe ton four à 200°C.



Etape 2

Mélange au batteur électrique.



Etape 3

Mélange la farine avec la levure, puis incorpore cela au mélange précédent. Utilise à nouveau le batteur électrique.



Etape 4

Ajoute le lait et mélange une fois de plus.



Etape 5

Utilise le beurre pour beurrer un moule à tarte.



Etape 6

Verse ta pâte dans le fond du moule.



Etape 7

Verse ton mélange et ajoute ensuite tes myrtilles délicatement.



Etape 8

Saupoudre ton gâteau de sucre roux et fais-le cuire environ 35 minutes à 200°C. Demande à un adulte de t'aider pour l'enfourner et le sortir du four pour ne pas te brûler. Et voilà, ton gâteau est prêt ! Bonne dégustation !

