Petits gâteaux à la confiture

Ingrédients nécessaires

confiture de framboise : 100g
extrait de vanille : 3cc
sucre blanc : 150g
beurre : 60g
œuf : 3
farine : 200g

Préambule

Utilise de jolis moules et apprends à faire de délicieux gâteaux à la confiture grâce aux conseils avisés de Lapinou.

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

Commence par demander à une grande personne de préchauffer le four à 180°C.
Ensuite, fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole.

Etape 2

Mélange ensuite la farine, les œufs, le sucre et la vanille.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute le beurre et mélange une nouvelle fois.

Etape 4

Remplis les moules aux 3/4 et demande à une grande personne de faire cuire les gâteaux 30 minutes à 180°C.

Etape 5

Démoule les gâteaux et laisse-les refroidir.

Etape 6

Pour terminer, étale la confiture dessus. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite