



Savez-vous faire un quatre-quarts ?

Ingrédients : 3 œufs, farine, sucre en poudre, du beurre, 1 sachet de levure.
Et en plus, selon les goûts de chacun : un peu d'essence de fleur d'oranger ou du sirop de vanille, chocolat etc.



Fabrication du gâteau :

- 1 - Casse les 3 œufs dans un saladier. Pèse-les (en tenant compte du poids du saladier). Note le poids total des 3 œufs.**
- 2 - Ajoute le même poids en sucre dans le saladier et mélange bien jusqu'à ce que ça mousse un peu.**
- 3 - Ajoute le même poids de farine + un sachet de levure et mélange bien à nouveau.**



- 4 - Enfin, ajoute le dernier ingrédient (le beurre). Toujours le même poids que les trois œufs. « Tu peux le faire fondre un peu au micro onde, ce sera plus facile à mélanger ».**
- 5 - Maintenant tu peux choisir un parfum que tu mélanges à la pâte. Nous, nous avons choisi de faire un gâteau à la vanille et un autre au chocolat.**



- 6 - fait préchauffer le four à th6 (170 degrés c°)**
- Vide la pate dans un moule beurré ou recouvert de papier sulfurisé (pour ne pas que le gâteau colle au moule).**
Et fait cuire ton gâteau pendant 45 minutes.

Les pâtisseries de l'école :

Acy, Ismahène, Lounès, Antoine, Nicolas et Salvatore.

A votre avis, qui est le plus gourmand ?

