

Gâteau Reine des neiges

Ingrédients

4 gros oeufs

165 gr de beurre mou

225 gr de sucre

225 gr de farine + 1 sachet de levure

chunks au chocolat lait (qui sont tombés au fond des gâteaux à la cuisson 😞)

pâte à sucre + colorants

Au batteur fouetter le beurre avec le sucre

Ajouter un à un les oeufs

Ajouter la farine/levure en plusieurs fois

Fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Incorporer les chunks

Répartir la pâte dans les moules

Cuire four chaud 180° 15 mn couvert avec la silpat

Retirer la silpat et poursuivre la cuisson environ 25 mn (à surveiller)

Laisser un peu refroidir et démouler

Couper chaque gâteau en 3 horizontalement afin d'obtenir 3 disques pour chaque gâteau

Prendre le premier gâteau en soudant les disques à l'aide de pâte à tartiner

Recouvrir le gâteau recomposé avec de la pâte à tartiner

Etaler la pâte à sucre blanche et en recouvrir le gâteau

Faire de même avec l'autre gâteau

Superposer les gâteaux en les "collant" avec de la pâte à tartiner

Faire la déco selon votre imagination

