

ANNIVERSAIRES

DE JANVIER ET FEVRIER

Mardi 7 février, nous avons fêté les anniversaires de **SACHA, CLARA** et **ILLAN**. Ils nous avaient préparé les maisons des trois petits cochons à manger !

Nous nous sommes régales ! Merci les cuisiniers !

CLARA

5 ans

SACHA

4 ans

ILLAN

6 ans

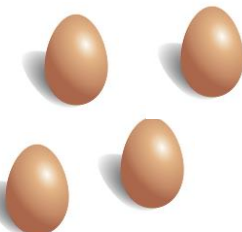
Quatre-quarts des trois petits cochons

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingédients (pour 8 personnes) :

- 4 œufs
- beurre
- sucre
- farine
- des gaufrettes
- des batonnets au chocolat
- des bandes de bonbons rouges



Préparation de la recette :

Pesez les œufs, et prenez ensuite le même poids en beurre, en sucre et en farine.

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli et le sucre. Ajouter un à un les œufs. Terminer en incorporant la farine.

Versez dans une moule à cake beurré, et enfournez pendant 45 min à 160°C (thermostat 5-6) ; bien surveiller la cuisson.

Une fois cuit, couper le gâteau en trois. Recouvrir une partie de pailles d'or, une autre partie de fingers et la dernière de bonbons en bande rouge.