

GÂTEAUX A LA CRÈME



RÉALISATION DES GÂTEAUX A LA CRÈME

Les **gâteaux à la crème cuite** sont des petits gâteaux anciens un peu oubliés.

Les gâteaux à la crème cuite sont faciles et rapides à préparer et à cuire. Toute la famille adore grignoter ces petits gâteaux à la crème cuite.

LES INGRÉDIENTS DES GÂTEAUX À LA CRÈME :

125 g de crème entière
125 g de sucre en poudre
125 de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 grand bol ou saladier
1 grande cuillère
Du papier sulfurisé

LES ÉTAPES DES GÂTEAUX À LA CRÈME :

Préchauffer le four à 180°C. Verser tous les ingrédients dans un grand bol et mélanger le tout. Placer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Faire des petits tas assez espacés sur une feuille de papier sulfurisé. (Les plus gourmands pourront ajouter des pépites de chocolat) Faire cuire les gâteaux à la crème cuite 10 à 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C. Laisser refroidir les gâteaux à crème cuite sur la grille du four. Ensuite, il ne reste plus qu'à déguster ces petits gâteaux

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr