

QUATRE QUARTS



Quatre quarts : les ingrédients

3 oeufs 1 pincée de sel 1/2 de paquet de levure 1 moule à manqué Farine Sucre Beurre

Quatre quarts : la préparation

Peser les oeufs. Peser le poids des oeufs en beurre et faire fondre le beurre. Casser les oeufs un par un et les mettre dans un grand bol. Ajouter le sucre et battre le mélange pour obtenir une pâte blanche et fluide. Ajouter le sel et alternativement la farine et le beurre fondu sans cesser de mélanger. Verser la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être rempli jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson. Faire chauffer le four à 180 d° et enfourner le gâteau. Faire cuire le gâteau pendant 40 mn à 50 mn. Vérifier si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, le quatre quarts est cuit. Démouler le quatre quarts et le remettre à l'endroit.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Tout le matériel



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Les produits

complémentaires



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,49 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

5,94 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,49 €



Sac à tarte en coton

à partir de

2,99 €

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)