GÂTEAU NAVETTE



COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU NAVETTE ?

La **navette** est un **gâteau** classique et ancien. C'est un **gâteau** tout simple dont le goût plait généralement aux **enfants**. Cette **recette** de la **navette** me vient de ma grand-mère, qui elle-même la tenait de sa propre mère. Cette recette de la **navette** est parfaite pour les goûters d'enfants, le quatre-heure ou simplement l'heure du thé entre mamans.

LES INGRÉDIENTS DE LA COURONNE DES ROIS :

1 œuf
1 tasse de crème fraîche
100 g de sucre
125 g de farine
1 cuiller à café de levure
1 noix de beurreSelon son âge , demandez à votre enfant de vous aider à :

LES ÉTAPES DE LA COURONNE DES ROIS :

Battre l'œuf en omelette. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et mélanger pour obtenir un mélange homogène. Verser la pâte dans un moule. Faire cuire le gâteau pendant 30 mn à 45 mn dans un four pré-chauffé à 180 d°. Vérifier si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, la navette est cuite. Démouler la navette et la couper en parts égale
Saupoudrez la navette de sucre glace avant de la couper et de la servir.

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