

Le défi : faire le gâteau royal le plus beau



La génoise :

(A faire avant le club. Un gâteau par équipe.)

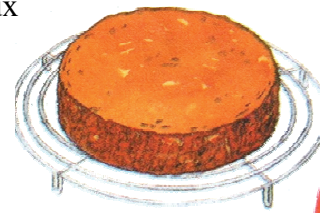
Ingrédients :

100gr de beurre ramolli
100gr de sucre en poudre
100gr de farine
2 œufs

Un moule à gâteau de 20cm de diamètre



1. Travailler le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux
2. Ajouter un œuf et un peu de farine. Mélanger vigoureusement.
3. Ajouter l'autre œuf et encore un peu de farine. Incorporer- les.
4. Verser le restant de farine et mélanger délicatement
5. Beurrer le moule et verser le mélange.
6. Laissez cuire 40 à 45 minutes
7. En le sortant du four, attendre 3 à 4 mn avant de démouler le gâteau sur une grille. Laisser refroidir



Le glaçage :

Le glaçage à faire à l'avance : 75 gr de beurre ramolli, 150 gr de sucre glace, du jus de citron.
Battre le beurre et le sucre glace.
Rajouter quelques gouttes de jus de citron.

La décoration (par les enfants):

8 cornets de glace par gâteau, du ruban pour entourer le gâteau, des bonbons colorés.

1. Etaler le glaçage sur le gâteau – garder l'équivalent d'une cuillère à soupe qui servira à « coller » les bonbons.
2. Décorer les cônes avec les bonbons puis les disposer autour du gâteau.
3. Décorer le milieu du gâteau.

