

LE GÂTEAU CAR

 <p>3 œufs</p>  <p>sucre</p>	 <p>farine</p>  <p>beurre</p>	 <p>cacao</p> <p>Des biscuits tartelettes pour les roues, des biscuits rectangles pour les fenêtres et des bonbons " oursons "</p> 
 <p>Un batteur</p>	 <p>Une balance de cuisine</p>	 <p>Un moule rectangle</p>
 <p>Peser les œufs.</p>	 <p>Peser le même poids de farine, sucre et beurre amolli.</p>	
 <p>Mélanger les jaunes et le sucre. Ajouter le beurre, la farine et le cacao..</p>	 <p>Terminer en ajoutant les blancs en neige très fermes</p>	 <p>Verser la pâte dans le moule tapissé de papier de cuisson beurré .Faire cuire à four moyen 20min ; puis décorer : mettre les roues, les fenêtres et les oursons</p>