



Le coffre au trésor

Les ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 150 g de chocolat noir
- Pièces en chocolat
- Bonbons
- Collier en bonbons
- Pâte d'amande blanche

Trésor



Aaahhh ! Qui a osé
voler mon
précieux trésor ?!

Les ustensiles :

- Un moule à cake
- Un saladier
- Une casserole
- Une cuillère
- Un fouet
- Un couteau

Le déroulement :

1. Mélanger les œufs et le sucre, puis ajouter progressivement la farine et ensuite le beurre fondu, la levure et enfin le chocolat fondu.
2. Mettre la pâte dans un moule à cake et faire cuire à 180° pendant environ 45 minutes.
3. Démouler le gâteau quand il a refroidi.
4. Couper le dessus du cake, creuser un peu le fond du gâteau pour le garnir de bonbons et de pièces en chocolat.
5. Repositionner le dessus du gâteau et le décorer avec des bandes de pâte d'amande.