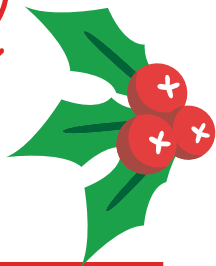


Bûche de Noël au chocolat



Ingrédients

Bûche de Noël :

- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 6 œufs
- Cacao pour la décoration
- Pâte à tartiner

Étape 1

Commencez par monter les blancs en neige bien ferme.

Étape 2

Dans un autre récipient, mélangez le sucre avec les 6 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la farine à ce mélange et mélangez bien.

Étape 3

Délicatement, incorporez les blancs en neige à la préparation.

Étape 4

Étalez la préparation sur du papier de cuisson posé sur la plaque à pâtisserie.

Étape 5

Cuisez au four pendant 10 minutes à 180°C. Sortez la génoise du four, tartinez-la généreusement de Pâte à tartiner.

Étape 6

Roulez le gâteau dans le sens de la largeur pour former une bûche.

Étape 7

Décorez avec du cacao, et ajoutez des décorations selon votre préférence.

Bon appétit !



Labyrinthe

Aide le Père Noël
à trouver les cadeaux



A la découverte des légumes



PANAI



BETTERAVE



CHOU ROUGE



TOPINAMBOUR



COURGE



CLÉMANTINE



LITCHI



MANGUE



GRENADE



KAKI

