

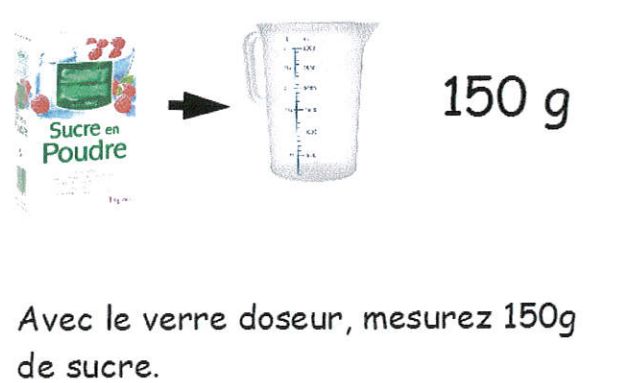

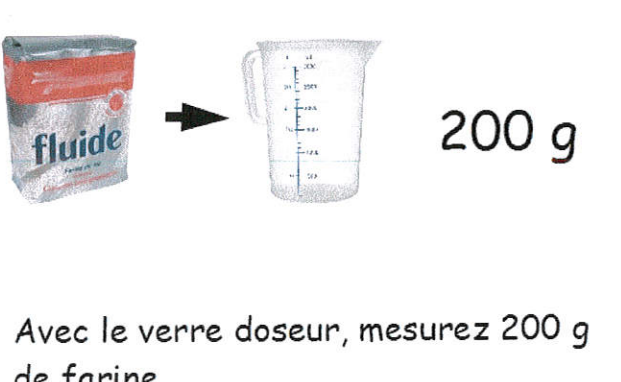






Le gâteau Véro au cacao

| <u>les ingrédients</u> | <u>le matériel</u> |
|---|---|
|  <p>sucre farine levure cacao oeufs crème fraîche</p> |  <p>un saladier un fouet un moule à cake une cuillère un verre doseur</p> |
|  <p>Avec le verre doseur, mesurez 150g de sucre.</p> |  <p>1) Versez le sucre dans le saladier. 2) Ajoutez les oeufs. 3) Remuez</p> |
|  <p>Avec le verre doseur, mesurez 200 g de farine.</p> |  <p>1) Versez la farine et la levure dans le saladier. 2) Remuez</p> |
|  <p>1) Ajoutez la crème fraîche, puis le cacao.</p> |  <p>Versez la pâte dans le moule.</p> |
|  <p>Faire cuire environ 30 minutes à four moyen.</p> | |