

Recette du gâteau arc-en-ciel de Stella

Il faut :

3 enfants sous la main (un seul suffit aussi...)

1 pot de yaourt

2 pots de sucre

3 pots de farine

1 sachet de levure chimique

3 œufs

¾ de pot d'huile de tournesol

Quelques gouttes de colorant alimentaire

Pâte d'amande



1/ Mélanger yaourt + sucre. Ajouter huile et œufs. Ajouter farine + levure

2/ Partager la pâte en trois.

Ajouter une goutte de colorant dans chaque 1/3 de pâte.

3/ Cuire chaque pâte 2min30 au four micro-ondes dans un plat au démoulage facile beurré. Démouler les couches du gâteau sur une assiette.

Etaler une couche de confiture (ou nutella) entre chaque couche de couleur.



(Au fur et à mesure qu'on empile les couches, exercer une petite pression sur le centre pour qu'il reste le plus plat.)

4/ Etaler de la pâte d'amande sur le dessus du gâteau.

5/ Décorer le gâteau.

