

LES SAPINS EN CHOCOLAT : UN DESSERT DE DERNIÈRE MINUTE HYPER FACILE À FAIRE AVEC LES KIDS



RÉALISATION DES SAPINS AU CHOCOLAT

Vous cherchez une idée pour un gâteau de Noël hyper simple à faire avec les enfants ? On vous propose aujourd'hui cette recette de dernière minute qui ravira petits et grands gourmands. Découvrez les étapes de cette recette et cuisinez vite le vôtre.

LES INGRÉDIENTS DES SAPINS EN CHOCOLAT :

POUR LE GÂTEAU

125 g de **chocolat** noir 125 g de farine 125 g de sucre 5 oeufs 125 g de beurre fondu 1 cuiller à soupe d'eau 1 pincée de sel

POUR LA DÉCORATION

Des décorations en sucre Des pailles en cartons

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DES SAPINS EN CHOCOLAT :

Séparer les blancs des jaunes et réserver les jaunes. Mettre les blancs et le sel dans un grand bol et les monter en neige très ferme. Ajouter la farine et le sucre au jaunes et tourner. Casser le chocolat dans un grand bol. Ajouter 1 cuiller à soupe d'eau et faire fondre le chocolat. Ajouter le beurre fondu au chocolat et mélanger. Verser le chocolat et le beurre au mélange jaune, farine et sucre et tourner. Ajouter progressivement les blancs au mélange et tourner pour les incorporer entièrement. Verser la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être rempli jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson. Faire cuire le gâteau pendant 20 à 25 mn dans un four pré-chauffé à 180 d°. Démouler le gâteau au chocolat et le laisser refroidir. Faire fondre un peu de chocolat noir ou au lait avec un tout petit peu de lait et à l'aide d'une cuillère, décorer le gâteau en faisant des mouvements rapides. Décorer le gâteau à l'aide de billes et de décorations en sucre. Découper le gâteau en parts, vous avez déjà vos sapins ! Vous pouvez découper la base du gâteau afin d'avoir un vrai triangle. Enfoncer une demie paille dans la base de votre gâteau, vos gâteaux sont prêts !