

Trompe l'oeil éponge

Ingredients
90g de beurre mou
80g de sucre
2 oeufs
95g de farine
1cuillère à café de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille
des colorants

Étape de la recette

- Pour 2 ponges -

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 15s/vitesse 4

Puis 30s/vitesse 3.5 en ajoutant les oeufs 1 1

Verser l'arme vanille, la farine et la levure 15s/vitesse 3.5

Peser la totalit de la pte, la diviser en 2/3 que l'on colore en jaune et le reste (1/3) en vert

Enfourner la pte jaune pendant environ 15 minutes et la pte verte environ 10 minutes

Lasser refroidir les 2 gteaux sur une grille

Montage

Coller ensemble les 2 gteaux avec du nutella ou de la confiture (une fine couche) et dcouper les bordures tout le tour

Couper la longueur en 2 pour avoir 2 ponges

Sur le dessus du vert j'ai pass un petit coup de lime de sorte ce que ce soit moins lisse et enlever la fine pellicule de la cuisson

La mousse blanche (produit vaisselle) c'est juste un blanc d'oeuf mont avec un peu de sucre

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr