

# little FOOBY

15 MIN.  
de prép.

1 H  
en tout

363 KCAL  
par pièce

☆☆☆  
Second de cuisine



## USTENSILES



Papier cuisson



Récipient



Moule à cake



Cuillère



Verre doseur



Gants de cuisine



Tamis



Cuillère à soupe



Cuillère à café



Grille

## IL VOUS FAUT

pour 10 pièces

## VOICI COMMENT FAIRE

**Passages surlignés:** les enfants peuvent aider!

### Préparation

1

Chemiser un moule à cake (d'env. 20 cm) de papier cuisson.

### Préparation de la pâte

120 g de beurre fondu  
150 g de farine blanche  
150 g de sucre  
1 pincée de sel  
40 g de cacao en poudre  
1 cc de poudre à lever  
3 œufs  
1 ½ dl de crème

2

Faire fondre le beurre dans une casserole, le laisser refroidir un peu. **Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le sucre, le cacao en poudre et la poudre à lever. Ajouter les œufs, le beurre et la crème, mélanger. Verser la pâte dans le moule.**



Autres étapes sur la page suivante



# little FOOBY

3

## Branches de chocolat

6 bâtonnets de chocolat (d'env. 23 g chacun)

Enfoncer les branches de chocolat dans la pâte.



4

## Cuisson

sucre glace pour saupoudrer

Faire cuire env. 1 h dans le bas du four préchauffé à 180 °C. Retirer du four, laisser refroidir un peu, démouler le cake et le mettre à refroidir sur une grille. Saupoudrer le cake de sucre glace.

### BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:  
[little.fooby.ch/fr/recettes/19445/](https://little.fooby.ch/fr/recettes/19445/)