

# Un château pour Maman !

## Ingrédients (2 châteaux)

- 6 œufs entiers
- 480 g de sucre en poudre
- 480 g de beurre ramolli
- 500 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 càs bombée de cacao en poudre non sucré



Préchauffez le four à 180°C.

- Dans un saladier, blanchissez le sucre avec le beurre ramolli. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez bien. Ajoutez ensuite la farine.
- Montez les blancs d'œufs en neige bien fermes avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement.
- Placez le moule sur la plaque du four. Remplissez un des deux moules au 3/4. Prenez bien soin d'étaler la pâte dans chaque empreinte afin qu'elle épouse bien les formes du moule lors de la cuisson.
- Ajoutez le cacao en poudre à la pâte restante. Mélangez bien et versez-la dans le second moule.
- Faites cuire environ 1h à 1h15 selon votre four. À la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes avant de démouler les châteaux et de les décorer



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

Moule à  
gâteaux  
3D en  
silicone

17<sup>95</sup>€

Scrapcooking



chée de Charleroi 1 à Thorembois-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h