

LA PETITE PIÈCE MONTÉE



IL FAUT :

Pour les deux gâteaux

- 100 g d'amandes en poudre
- 160 g de beurre fondu
- 300 g de sucre en poudre
- 300 g de farine
- 6 œufs

Pour le glaçage et le décor

- 200 g sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 jus de citron
- Friandises : bonbons soucoupes

COMMENT ON FAIT ?

- Préparer 2 moules à gâteaux de diamètre différents.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Ajouter aux jaunes le beurre fondu, les amandes, le sucre et la farine puis bien mélanger.
- Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.
- Répartir la pâte dans les 2 moules et enfourner 30 minutes environ à 180° (c'est cuit quand la lame d'un couteau plantée dans le gâteau ressort propre).
- Mélanger vigoureusement le blanc d'œuf et le sucre du glaçage.
- Ajouter le citron en continuant de battre.
- Napper à la spatule sur le gâteau tiédi et laisser refroidir à l'air ambiant
- Décorer avec des friandises : soucoupes, friandises...

LE TRUC EN + POUR FAIRE JOLI !

Ajouter des pailles décoratives en y insérant du papier jaune pour simuler l'éclat des bougies.