



The Cars

Jessy delice



ingrédients pour
le biscuit
4 œufs
200 g de sucre
200 g de farine
sachet de
levure chimique
200g de crème
fraîche
30 g de cacao

Préchauffer le four
à 180 °C
Fouettez dans un
saladier, les œufs
entiers avec le
sucre.
Mélangez jusqu'à
ce que le mélange
blanchisse et
double de volume.
Incorporez ensuite
la farine petit à
petit. Bien
mélanger
Ajoutez ensuite la
levure chimique et
le cacao. Battrer
encore.
Incorporez enfin la
crème fraîche et
battre jusqu'à
obtenir une pâte
lisse et homogène.
Coulez la
préparation dans
un moule à
manqué et cuire
pendant 30 min.
Surveillez la
cuisson en piquant
la lame d'un
couteau. Celle-ci
doit ressortir
sèche.
Laissez refroidir
avant de démouler
le gâteau.

Étalez enfin de la
pâte à tartiner ou
de la confiture et
décorez selon vos
envies

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr