



Un été sous les Tropiques

marievivi



Ingrédients :

- 391 grammes de beurre
- 391 grammes de sucre en poudre
- 6 oeufs
- 391 grammes de farine
- 14 grammes de levure chimique
- 2 sachets de thé vert à la menthe

- Préchauffez votre four à 150°C
 - Mettez à infuser vos deux sachets de thé dans 156 grammes d'eau chaude
 - Au robot (avec le fouet), blanchissez le beurre pommade avec le sucre en poudre
 - Ajoutez les oeufs un à un en laissant bien le mélange absorber le liquide
 - Dans un autre récipient, mélangez la levure chimique et la farine
 - Remplacez le fouet par la feuille sur votre robot, et ajoutez petit à petit le mélange farine+levure dans votre cuve, en prenant votre temps.
 - Ajoutez en dernier lieu votre thé, en ayant ôté les deux sachets au préalable. Le mélange devient plutôt liquide
 - Versez votre appareil dans deux cercles à pâtisser de tailles différentes, huilés et farinés au préalable.
- Le temps de cuisson varie selon la taille du gâteau. Pour une hauteur de 7 cm, et un diamètre de 15 cm, il faut une heure ; pour une hauteur de 7 cm et un diamètre de 20 cm il faut une heure et demie.
- Toutes les décorations du gâteau sont faites en pâte à sucre (pour la couverture orange) et pâte d'amande.

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