



LE GÂTEAU DONUT

INFORMATIONS :

- 30mn de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 190g de farine
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 oeufs
- 1 pincée de sel
- pâte à tartiner
- 200g de chocolat au lait
- vermicelle colorés et au chocolat



RÉALISATION DE LA PÂTE À GÂTEAU :

- 190g de farine
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 oeufs
- 1 pincée de sel

Mélanger 190g de farine avec 150g de sucre, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé et 1 pincée de sel.

Incorporer 5 oeufs puis 150g de beurre fondu.

RÉALISATION DU GÂTEAU :

- pâte à tartiner

Congeler, pendant 2h, 8 glaçons de pâte à tartiner.

Mettre la pâte à gâteau dans un moule en couronne beurré.

Déposer les 8 glaçons de pâte à tartiner sur le dessus de la pâte et enfourner 30mn à 180°.

RÉALISATION DE LA DÉCORATION :

- 200g de chocolat au lait
- vermicelle colorés et au chocolat

Démouler le gâteau sur le plat de service.

L'enduire de 200g de chocolat au lait fondu (façon "Donut") et saupoudrer de vermicelles colorés et au chocolat.

