

Délicieuse recette pour le gâteau d'anniversaire de vos enfants



Vous organisez une fête pour votre tout-petit ? Voyez ici comment préparer le gâteau vous-même. Un gâteau d'anniversaire pour enfant peut coûter très cher !

Nous vous apprendrons comment préparer le vôtre et économiser de l'argent sur d'autres articles pour la fête !

Ingrédients

Pour le gâteau :

- 2 tasses de farine de blé ;
- 1 tasse de sucre ;
- 3/4 tasse de lait ;
- 1/2 tasse de beurre fondu ;
- 3 œufs ;
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ;
- 1 cuillère à café de levure chimique ;
- Une pincée de sel.

Pour la décoration :

La décoration est quelque chose de très particulier. Si la fête n'a pas de thème, vous pouvez suivre les éléments de cette recette, sinon vous devrez suivre votre créativité pour mettre le thème sur la décoration du gâteau.

Topping au choix (chantilly, crème au beurre, ganache)

Colorant alimentaire en gel (couleurs au choix)

Confiseries colorées, pépites, bonbons et ornements divers

Préparer le gâteau

Préparation de la pâte :

Préchauffez le four à 180°C et beurrez deux moules à cake ronds.

Dans un bol, mélangez la farine de blé, le sucre, la levure chimique et une pincée de sel.

Préparation de la pâte (suite) :

Dans un autre bol, fouettez ensemble les œufs, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille.

Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à formation d'une masse homogène.

Mettez-le au four

Répartir la pâte uniformément entre les deux moules préparés.

Cuire au four préchauffé pendant environ 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

Retirez du four et laissez les gâteaux refroidir complètement.

Assemblage et décoration :

Placez l'un des gâteaux sur une assiette ou un socle à gâteau.

Étalez une fine couche du glaçage de votre choix sur le gâteau.

Placez le deuxième gâteau dessus.

Couverture et décoration

Couvrir l'ensemble du gâteau d'une fine couche de glaçage pour sceller les miettes (appelé « couche de miettes »).

Placez le gâteau au réfrigérateur pendant environ 15 à 20 minutes pour que le glaçage prenne.

Fin

Appliquez une couche plus généreuse de glaçage sur tout le gâteau.

Utilisez du colorant alimentaire pour teindre le glaçage aux couleurs souhaitées.

Utilisez votre créativité pour décorer le gâteau avec des pépites, des pépites, des bonbons et diverses décorations.

Personnalisez le gâteau selon le thème de la fête et les préférences de l'enfant.

N'oubliez pas que la décoration peut varier selon l'imagination et les préférences, rendant le gâteau unique et spécial pour la célébration de l'anniversaire d'un enfant. Amusez-vous à décorer et rendez la fête encore plus spéciale !

Recette par vidéo

Nous séparons une vidéo pour décorer le gâteau des enfants. Vous pourrez ainsi avoir des idées selon les techniques des professionnels du domaine.

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)