



Trompe l'oeil éponge

Ingredients

90g de beurre mou

80g de sucre

2 oeufs

95g de farine

1cuillère à café de levure chimique

1cuillère à café d'arôme vanille

des colorants

Étape de la recette

- Pour 2 ponges -

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 15s/vitesse 4

Puis 30s/vitesse 3.5 en ajoutant les oeufs 1 1

Verser l'arôme vanille, la farine et la levure 15s/vitesse 3.5

Peser la totalité de la pâte, la diviser en 2/3 que l'on colore en jaune et le reste (1/3) en vert

Enfourner la pâte jaune pendant environ 15 minutes et la pâte verte environ 10 minutes

Laisser refroidir les 2 gâteaux sur une grille

Montage

Coller ensemble les 2 gâteaux avec du Nutella ou de la confiture (une fine couche) et découper les bordures tout le tour

Couper la longueur en 2 pour avoir 2 ponges

Sur le dessus du vert j'ai passé un petit coup de lime de sorte que ce soit moins lisse et enlever la fine pellicule de la cuisson

La mousse blanche (produit vaisselle) c'est juste un blanc d'oeuf monté avec un peu de sucre