

GÂTEAU SURPRISE

• 250 g de farine • 150 g de sucre • 125 g de beurre fondu • 3 œufs • 1 sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanillé • 12 cl de lait • Colorant alimentaire (facultatif, pour plus de fun) • Petits bonbons type Smarties ou mini-dragées

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que ce soit mousseux.
3. Ajouter le beurre fondu, puis le lait et incorporer la farine et la levure.
4. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
5. Faire cuire 30 à 35 min et laisser refroidir.
6. Couper le gâteau en trois tranches horizontales. Dans la tranche du milieu, creuser un tunnel sans percer les bords ni le fond. Remplir ce creux de bonbons.
7. Refermer en remettant les couches de gâteau et glacer le tout (sucre glace, chocolat fondu...). Quand on coupe la première part, les bonbons « coulent » du gâteau — effet waouh assuré !



Recommandé par
Ma Communauté⁺
4.7/5 419 avis



LA BOÎTE
DE 12

4€
90
L'œuf : 0,33 €

Oeufs de poules Bio[®]
CARREFOUR BIO
Élevés en Plein Air, par 15.

-30%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul
6€
90
Le pack
Le L : 1,15 €

Le 2^{ème} produit
4€
83



Lait demi-écrémé^{40%}
CARREFOUR BIO
6 x 1 L

Soit les 2 produits : 11,73 € - Soit le L : 0,98 €



-60%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul
1€
79
Le 2^{ème} produit

0€
72

Farine de blé Suprême
FRANCINE
1 kg.
Soit les 2 produits : 2,51 €
Soit le kg : 1,26 €



N°1 DES MARQUES DISTRIBUTEUR



-20%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul
2€
29
Le kg : 11,45 €
Le 2^{ème} produit

1€
83



Tablette de chocolat
CARREFOUR ORIGINAL
Noir corsé ou Blanc, 200 g.
Soit les 2 produits : 4,12 €
Soit le kg : 10,30 €

4.5/5
303 avis

LES 2
POUR

Vendu seul
1€
29
Le kg : 2,58 €
Les 2 pour

2€
55
Le kg : 2,55 €



Margarine Cuisson
& Pâtisserie^{100%}
CARREFOUR CLASSIC'
Anti-éclaboussures, 500 g.

4.4/5
147 avis

-50%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul
3€
19
Le kg : 14,18 €
Le 2^{ème} produit

1€
59



Beurrier Tendrissime^{100%}
PRÉSIDENT
Doux ou Demi-sel, 225 g.
Soit les 2 produits : 4,78 €
Soit le kg : 10,62 €