

LA RECETTE DE GÂTEAU ARC-EN- CIEL





Il te faut :

- 1 moule rond de 24 cm de diamètre
- un pot de yogourt individuel nature ou à la vanille. Une fois vidé, il servira de mesure. Si tu n'as pas de pot de yogourt, c'est l'équivalent d'une demi-tasse à mesurer.
- 2 oeufs
- 3 pots de yogourt vides de farine
- 2 pots de sucre
- 4 pincées de poudre à pâte
- 1/2 pot d'huile
- du colorant alimentaire
- du glaçage



LA PÂTE À GÂTEAU :

1. Verse le yogourt dans un bol. Remplis le pot vide de sucre et ajoute-le dans le bol. Ajoute un second pot de sucre dans le bol. Mélange bien, puis ajoute trois pots de farine.

Ajoute deux oeufs, l'huile et la poudre à pâte. Puis mélange bien.

Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).

L'ARC-EN-CIEL :

2. Divise la pâte dans cinq bols, de manière à ce qu'il y en ait un peu moins chaque fois. La pâte du premier bol, le plus rempli, fera le fond et l'extérieur du gâteau.



3. Ajoute les différents colorants alimentaires dans chacun des bols et mélange bien. N'hésite pas à en mettre beaucoup pour que les couleurs ressortent bien après la cuisson.

4. Verse le contenu du bol le plus rempli dans le fond du moule beurré.

5. Verse le contenu du deuxième bol au centre de la première couche de pâte. Continue ainsi avec les autres bols.



6. Fais cuire 40 minutes. Pour vérifier si le gâteau est bien cuit, plante un cure-dents ou un couteau au milieu du gâteau. Il doit en ressortir sec.

7. Laisse refroidir ton gâteau. Recouvre-le de glaçage et de décorations. Régale-toi !

