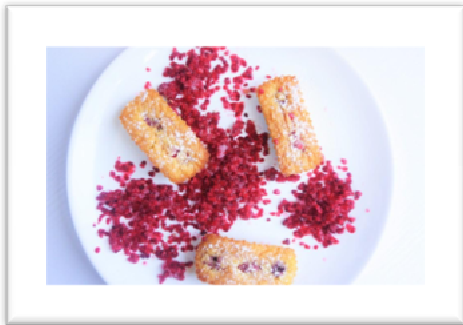




Toque & Tablier



Petits cakes aux framboises

Pour 10 petits cakes.
Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 65 g de framboises fraîches (ou la moitié d'une barquette)

Le crémier :

- 65 g de beurre doux
- 3 œufs moyens

L'épicier :

- 90 g de sucre
- 20g de farine
- 20 g de maïzena

1. Préchauffez le four à 180°. Coupez le beurre en petits morceaux et demandez à votre enfant de les mettre dans une grande jatte. Avec un fouet électrique, faites-lui travailler le beurre pour qu'il se ramollisse (attention, les morceaux de beurre vont « sauter » !). Faites-lui ajouter le sucre et continuer à battre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange forme un bloc relativement homogène.
2. Toujours au fouet électrique tenu par votre enfant, ajoutez les œufs un par un. Il ne faut pas ajouter l'œuf suivant tant que vous n'obtenez pas un mélange homogène.
3. Puis, faites-lui ajouter la farine et la maïzena. Mélangez de nouveau pour obtenir un mélange homogène (il est normal que l'aspect de votre préparation soit différent de vos habitudes, on dit que la préparation a un aspect tranché).
4. Avec une cuillère à soupe, faites-lui verser un peu de préparation (moule rempli aux $\frac{3}{4}$). Puis faites-lui poser et un peu enfoncer 2 framboises dans chaque mini-cake. Enfournez pour 30-40 minutes (la lame du couteau doit ressortir sèche) et envoyez !