

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



préparation

4 heures



PAS
UN REPAS
COMPLET

à partir de

1
an

Ingrédients

biscuit

- pâte à biscuit
- 230 g de farine fermentante
- 90 g de sucre
- 6 c. à soupe d'huile végétale (par exemple huile de tournesol)

Finition

- 30 g de matière grasse végétale
- 30 g de sucre
- 20 g de cacao en poudre
- 120 ml d'eau convenant à

- 150 ml d'eau convenant à l'alimentation du nourrisson
- 4 c. à soupe de confiture de fruits
- Facultatif: 4 mesurètes **Althéra[®] HMO**, **Alfaré[®] HMO** ou **Alfamino[®]**

- l'alimentation du nourrisson
- 4 mesurètes **Althéra[®] HMO**, **Alfaré[®] HMO** ou **Alfamino[®]**
- 50 g Nestlé Cereals Cacao

Préparation

Biscuit

1. Mélangez la farine et le sucre dans un bol.
2. Préchauffer le four à 180 ° C.
3. Ajouter les mesurètes à l'eau et battre pour obtenir un liquide sans grumeaux.

Finition

1. Mélanger le cacao Nestlé, le cacao noir et le sucre dans un bol et remuer.
2. Battez les cuillères dans l'eau pour

4. Ajouter le mélange **Althéra[®] HMO**, **Alfaré[®] HMO** ou **Alfamino[®]**, l'huile végétale, la confiture au sucre et la farine et bien mélanger jusqu'à ce que tous les Ingrédients soient uniformément répartis.

- obtenir un liquide sans grumeaux.
3. Ajouter le mélange **Althéra[®] HMO**, **Alfaré[®] HMO** ou **Alfamino[®]**, et la graisse végétale au reste des ingrédients.

5. Mélangez le tout et faites cuire au four à 180 ° C pendant 25 à 30 minutes.
6. Si vous souhaitez créer plusieurs couches, répétez cette opération une deuxième ou une troisième fois.

4. Mélangez bien et étalez-le uniformément sur la génoise.
5. Finissez avec des fruits rouges frais.



OCCASION
SPÉCIALE