

Un sapin à croquer pour Noël

• GÂTEAU (par part)
10 g de glucides

• DÉCORATION (par part)
5 g de glucides



#Maman
Designer
d'un Enfant
Diabétique

#mamadesignerdunenfantdiabetique

50g de beurre

3 œufs

100g de chocolat
noir

50g de poudre
d'amande

30g de farine
complète

10g de miel



Préparation en seulement 6 étapes :

ÉTAPE 1 - Commencer par préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule à manqué de Ø 17 cm

ÉTAPE 2 - Mettre à fondre le chocolat au micro-ondes 1 minute, mélanger et de nouveau 1 minute.

ÉTAPE 3 - Dans un saladier, mélanger la farine, le miel et la poudre d'amandes avec les jaunes d'œufs et ajouter le chocolat et le beurre ramolli.

ÉTAPE 4 - Monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur et les incorporer au mélange précédent.

ÉTAPE 5 - Cuire au four durant 30 minutes, à 180°C.

ÉTAPE 6 - Découper le gâteau en 6 parts une fois refroidi. Planter un baton sur la tranche de chaque part.

40g de candy melt verts

Quelques décorations pour décorer les sapins:



USTENSILES
INGRÉDIENTS & DÉCO



6 pailles
pour cake pops



Pour la décoration :

ÉTAPE 1 - Faire fondre les 40g de candy melt au micro-ondes 2 minutes, bien mélanger.

ÉTAPE 2 - Répartir une cuillère à café de préparation sur une part et la décorer de suite. Inspirez-vous des exemples de la photo pour varier les plaisirs.