

Gâteau ARC-EN-CIEL

teacherpiouette

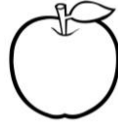
Les ingrédients :



1 pot de maïzena



1 pot de beurre



pomme



2 œufs



1 yaourt



1 sachet de levure



chamallows



smarties



pâte à tartiner



1 pot de sucre

La préparation :



PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 160°C.

Mélange tous les ingrédients dans un bol en commençant par la maïzena, la farine, la cassonade, et la levure.

Ajoute ensuite le yaourt, le beurre, les œufs et en dernier lieu, les morceaux de pomme. Mélange puis verse dans un moule à manquer légèrement huilé ou un moule souple et fais cuire 40 à 45 minutes.

Décoration

Trie les smarties.

Réchauffe le pot de pâte à tartiner au bain-marie. Étale à l'aide d'une spatule une bonne couche sur tout le gâteau.

Forme un arc-en-ciel avec les smarties.

Coupe en deux avec des ciseaux les bonbons de guimauve et fixe-les sur le gâteau.