|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png**RECETTE****GATEAU GANACHE****(d’après la recette de Chichie)****Pour un moule de 20 cm (j’ai utilisé un moule en silicone pour le décor)**4 œufs, 50g de sucre, 50g de cassonade, 1 sachet de sucre vanillé, 300g de reste de ganache (ici chocolat et praliné), 100g de farine, 1 sachet de levureProcédé : Mélanger la farine et la levure. Mélanger les œufs avec les sucres, ajouter la ganache et mélanger à la main. Ajouter l’appareil farine-levure à l’appareil précédent.Mettre au four chaud à 180° pendant 45 minutes environ.**Décor :** Un simple nuage de sucre glace.Voici ma version duGATEAU GANACHEOu comment recycler un reste de ganacheMerci Chichie |
|  |
|  |