

Gâteau surprise de Pâques

Gâteau simple à réaliser avec les enfants et qui ravira les plus petits quand ils le mangeront : **une belle surprise les attend !**



Ingrédients :

270 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 cc de sel

Un paquet de chamallows blancs (ou à défaut sucres en morceaux)

80ml d'huile

170ml de lait

Préparation :

Mélanger farine, levure et sel .

Mélanger huile et lait dans un récipient séparé puis les incorporer à la farine.

Pétrir cette pâte jusqu'à en faire une boule.

Etaler la pâte sur 2cm d'épaisseur.

Avec un bol découper des cercles de pâte.

Que les enfants déposent un chamallow sur chacun. À défaut de chamallows ,on peut mettre **un morceau de sucre** .

Refermer et enfourner à 210°C pendant 8-12mn.



Oh ! surprise pour les plus petits de la famille, le gâteau sera... vide !!!

Une belle opportunité de rappeler le message de la Résurrection !

Agneau de Pâques



Encore une occasion d'inviter nos enfants à la préparation de ce gâteau et ...

Ingrédients :

200 g de farine

125 g de sucre

100 g de beurre ramolli

2 œufs

Un peu de lait

Préparation :

Mélanger farine et œufs.

Ajouter la levure, le sucre et le lait .

Déposer cette pâte dans un moule à gâteau en forme d'agneau .

Cuisson 45 mn à 200°C .

Variante : une pâte à génoise

... et de rappeler à toute la famille la signification profonde du sacrifice de l'Agneau de Dieu