

# Gâteau bougie



Pour 8  
à 12 personnes,  
il te faut :

180 g de sucre  
glace

80 g de farine

80 g de poudre  
d'amandes

150 g de beurre

5 blancs d'œufs

150 g de pâte  
d'amandes

1 pincée de sel

Quelques gouttes  
de colorants  
alimentaires  
(jaune, rouge  
et bleu)



1 Préchauffe ton four à 160 °C (th. 5).  
Bats les blancs et le sucre glace à la  
fourchette jusqu'à ce que ça mousse.



2 Mélange la farine, la poudre d'amandes  
et le sel, et verse-les dans la préparation  
sucrée. Fais fondre le beurre à feu doux  
et ajoute-le à la préparation de l'étape 1.



3 Verse la pâte dans un moule (carré de  
préférence) recouvert d'un papier cuisson.  
Fais cuire 20 minutes jusqu'à ce que les  
bords soient dorés. Laisse bien refroidir.



4 Coupe autant de gâteaux bougies  
que tu as d'années et mange le reste !



5 Sépare la pâte d'amandes en cinq  
ou six morceaux et pétris-les  
avec quelques gouttes de colorant,  
en mélangeant les teintes pour obtenir  
des couleurs variées. Étale les morceaux  
entre deux feuilles de papier cuisson.  
Découpe des bandes de la taille des bougies  
et pose-les sur chaque gâteau.



6 Avec un morceau de pâte jaune,  
forme les flammes et pose-les devant  
chaque bougie. Joyeux anniversaire !

