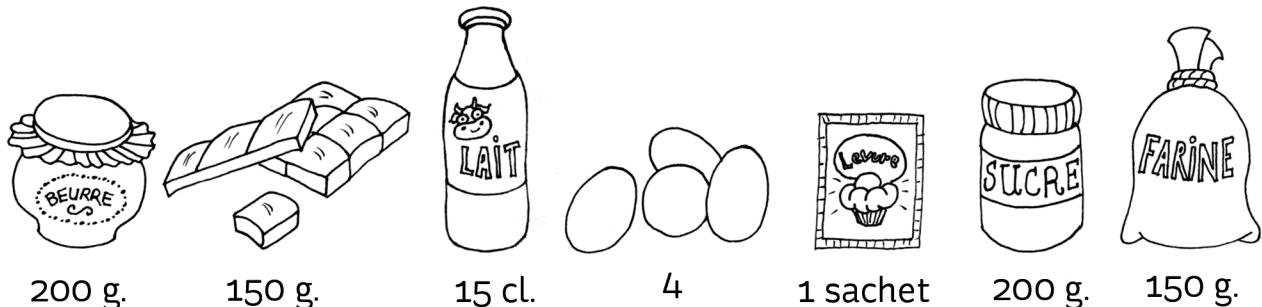


La recette du cake au chocolat qui réveille les 7 Nains



1. Demande à un adulte de faire fondre le beurre et le chocolat dans une grande marmite à feu très doux.
2. Mélange régulièrement et goûte la mixture pour t'assurer qu'elle est suffisamment onctueuse, puis verse le lait.
3. Toujours avec l'aide d'un adulte, sépare les blancs des jaunes puis monte les blancs en neige.
4. Hors du feu, verse les jaunes dans la marmite de chocolat et mélange-les bien vite. Ajoute ensuite la levure, le sucre, la farine et enfin les blancs en neige. Mélange-le tout délicatement.
5. Verse la pâte dans un moule à cake beurré et enfourne-le dans le four préchauffé à 190°C.
6. Au bout de 30 minutes, l'odeur du gâteau devrait permettre de réveiller 7 Nains endormis. Vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau. S'il est cuit, demande à un adulte de le sortir du four.
7. Surveille bien la cuisson, si d'aventure tu faisais brûler le cake, l'odeur risquerait d'éveiller les fantômes qui vivent dans ta maison pour les cinquante prochaines années...

