



## Pop cakes en forme de sapins de Noël

Faites briller les yeux des enfants pour Noël en leur préparant le plus magique des desserts. Ces gâteaux aux allures de sapins de Noël, qui se dégustent version sucette gourmande leur plairont à coup sûr !

### PRÉPARATION :



Préparation  
20 min

Cuisson  
45 min

### INGRÉDIENTS:

8 PERS.

#### Pour le cake

250 g Farine

200 g beurre

200 g sucre

4 œufs

1 Sachet Sucre vanillé

1 Sachet Levure chimique

1 pincée(s) sel

#### Pour le glaçage

150 g Sucre glace

1 c. à soupe Eau

3 gouttes Colorant vert

2 gouttes Colorant rouge

Quelques uns Vermicelles de couleur

#### 1.

Préchauffez le four à 180°C.

#### 2.

Faites fondre le beurre au bain marie. Mélangez le beurre avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez progressivement les oeufs à l'aide d'un fouet.

#### 3.

Incorporez ensuite la farine et la levure, petit à petit, pour éviter de faire des grumeaux.

#### 4.

Ajoutez maintenant le sel et mélangez bien.

#### 5.

Versez la préparation dans un moule rond beurré au préalable. Enfournez pour 45 minutes environ (surveillez la cuisson idéale en vérifiant après 45 minutes, à l'aide d'un couteau). Laissez refroidir le gâteau puis coupez-le en parts épaisses.

#### 6.

Pour le nappage, dans un bol, fouettez le blanc d'oeuf jusqu'à obtenir une petite mousse. Ajoutez le sucre glace et l'eau et mélangez jusque'à ce que le mélange devienne blanc.

#### 7.

Séparez 25% de la préparation dans un bol à part.

#### 8.

Dans un bol, ajoutez le colorant vert et mélangez bien, pour obtenir une couleur homogène.

#### 9.

Faites de même avec l'autre bol, en ajoutant 2 gouttes de colorant rouge.

#### 10.

Laissez s'exprimer vos talents artistiques et nappez les parts de gâteau. Puis saupoudrez de billes de sucre multicolores.

#### 11.

Laissez figer durant 15 minutes minimum. Insérez les bâtons de bois, pour l'esprit pop cake. C'est prêt !