



Tes gâteaux Olaf



Plus facile à faire qu'à dévorer ! Ces gâteaux Olaf sont si mignons qu'on préférerait presque les regarder, attendant qu'ils fondent.

Astuce : On trouve parfois des bonbons en forme d'yeux dans les rayons dédiés à la décoration des pâtisseries. Ils remplaceront avantageusement les pépites de chocolat.

Comment faire ?

1. Prépare le glaçage : dans le bol d'un mixer, bats le beurre, la crème et la vanille à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Baisse la vitesse au minimum et ajoute doucement le sucre en poudre. Bats jusqu'à incorporation puis augmente la vitesse au maximum pour une minute. Le mélange devrait devenir aérien. Mets de côté quelques cuillères de ce glaçage et colore-les en noir. Prépare deux poches à douille, une avec une toute petite douille, l'autre avec une grosse. Mets le glaçage noir dans la petite, et tout le glaçage blanc dans la grande.



2. Dépose une bonne quantité de glaçage sur chaque gâteau avec la grosse douille.

3. Ajoute les yeux et le nez coupé dans un bonbon orange

4. Ajoute des cheveux en réglisse et dessine les sourcils et le sourire avec la petite poche à douille. Ajoute le chewing-gum coupé en deux par-dessus la bouche pour figurer les dents.



Ce qu'il te faut

- * 12 gâteaux individuels de type cupcake
- * Des bonbons gélifiés orange
- * 24 petites pépites de chocolat pour les yeux
- * 6 petits chewing-gums rectangulaires coupés en deux dans la largeur
- * 10 cl de crème épaisse
- * Quelques rouleaux de réglisse
- * 200 g de beurre salé ramolli
- * 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- * 400 g de sucre en poudre
- * Du colorant alimentaire noir

N'oublie pas de te faire aider d'un adulte pour réaliser cette activité !