

GRTEAU ARU EN CIEL

Temps 1h05 (préparation: 15 min, cuisson: 50 min)
personnes 8

recette

ingrédients 225 g de sucre

- 5 œufs
- goutte d'arôme
- recuite en de plein
- d'orange selon nos goûts
- 12.5 cl d'eau tiède
- 1 sachet de levure chimique
- 20 cl d'huile
- 350 g de farine
- 4 colorants alimentaires
- 1 margarine pour lubrifier le moule
- 1 grille à pâtisserie
- 1 moule à muffins
- 1 rouleau
- 1 four

Déposer les jaunes des blancs, déposer les 5 jaunes dans un saladier, incorporer le sucre puis mélanger bien jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'arôme choisi, et l'eau. Mélanger. Puis verser doucement l'huile.

Ajouter la farine et la levure; remuer bien.

Enfin verser les blancs en neige et ajouter les délicatement à la préparation.

Maintenant dans 4 bols identiques, verser la même quantité de pâte.

Puis ajouter les différents colorants dans chaque bol (par ex: jaune, rouge, vert, bleu).

Après pas pour dans mettre sur la cuisson à l'échelle un peu lors de la cuisson.

Maintenant dans un moule que nous aurons préalablement secouré, déposer une cuillère à soupe de pâte d'une autre, puis une cuillère et six de suite mais toujours dans le même ordre (c'est l'essentiel).

Pendant que nous mettez la pâte dans le moule, préchauffer le four à 180°

(Thermostat 6) et lorsque le nous avons fini, enfourner pendant environ 60 min, et ensuite démouler lorsqu'il sera froid.