

Gâteau Père Noël

Ingrédients pour le gâteau de base :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 150 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 1/2 cc d'arôme vanille

Mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs un à un.

Ajouter la farine et la levure.

Ajouter l'arôme.

Mettre dans un moule ovale. Cuire à 180 degrés pendant 40 minutes.

Laisser le gâteau refroidir.



Imprimer un modèle de tête de Père Noël. Poser sur le gâteau et faire le contour avec le gabarit en coupant le surplus.

Ingrédients pour la décoration :

- nutella
- pâte d'amande blanche (250g)
- pâte d'amande rouge (250g)
- pâte d'amande rose pâle (100g)
- pâte d'amande noire (un tout petit peu pour les yeux)

Badigeonner le gâteau avec le nutella (dessus et contour).

Aplatir la pâte d'amande blanche et poser sur le gâteau pour faire la base.

Découper chaque détail du modèle du Père Noël pour s'en servir de gabarit pour la pâte d'amande.

Commencer par un rectangle rose pâle (visage).

Ajouter la barbe, puis la moustache, la bouche.

Ajouter les yeux et les sourcils.

Terminer par le bonnet.