

# Petits gâteaux à la confiture



## Ingrédients nécessaires

confiture de framboise : 100g  
extrait de vanille : 3cc  
sucre blanc : 150g  
beurre : 60g  
œuf : 3  
farine : 200g

## Préambule

Utilise de jolis moules et apprends à faire de délicieux gâteaux à la confiture grâce aux conseils avisés de Lapinou.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à une grande personne de préchauffer le four à 180°C. Ensuite, fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole.



## Etape 2

Mélange ensuite la farine, les œufs, le sucre et la vanille.



### Etape 3

Ajoute le beurre et mélange une nouvelle fois.



### Etape 4

Remplis les moules aux 3/4 et demande à une grande personne de faire cuire les gâteaux 30 minutes à 180°C.



### Etape 5

Démoule les gâteaux et laisse-les refroidir.



### Etape 6

Pour terminer, étale la confiture dessus. Bonne dégustation !

