

Petits cakes surprise

Ingrédients

170 gr de beurre mou

125 gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 oeufs

250 gr de farine

1/2 sachet de levure **1 sachet entier**

colorants **pour ma part vert jaune et rouge**

fleur d'oranger **vanille**

Mélanger le beurre et les sucres jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux

Ajouter les oeufs un à un

Mettre la farine tamisée avec la levure

Ajouter l'arôme

Diviser la pâte en 3 et mettre un colorant différent dans chaque pâte

Prendre l'empreinte de son choix perso j'ai pris les grands coeurs de Demarle

Répartir les différentes pâtes dans les empreintes

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

