

Le train d'anniversaire

Pour le cake aux pépites de chocolat :

- 180 gr de farine
- 2 œufs
- 1 yaourt
- 140 gr de sucre en poudre
- 100 gr de pépites de chocolat
- 10 cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Verser la farine et le 1/2 sachet de levure chimique dans un saladier et mélanger bien.

Beurrer et fariner légèrement le moule.

Verser les œufs, le sucre en poudre et le sachet de sucre vanillé dans un saladier et fouetter bien.

Ajoutez le yaourt dans le saladier d'œuf-sucre et mélanger.

Incorporer en pluie le mélange farine-levure en évitant la formation de grumeaux.

Verser l'huile en filet tout en continuant de mélanger.

Ajouter les pépites de chocolat.

Remplir le moule de pâte.

Mettre au four environ 40 minutes en baissant la température du four à 180°C (thermostat 6) après 10 minutes de cuisson.

Pour le cake au citron :

- 80 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 3 gros œufs
- 1/2 sachet de levure
- 10 cl de lait
- zeste et jus d'1 citron râpé

Laisser le beurre ramollir à température ambiante. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer un moule.

Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs battus, le jus de citron et le zeste de citron râpé, et fouetter.



Ajouter ensuite la farine et la levure chimique, mélanger doucement et incorporer le lait.

Verser la pâte dans le moule. Laisser cuire au four préchauffé pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré, selon le four.

Pour les 2 cakes j'ai réalisé des glaçages qui m'ont permis de coller certaines décors!

✕ **glaçage au chocolat** : chocolat fondu au bain-marie

✕ **glaçage citron** : 1 blanc d'œuf, sucre glace et jus de citron

Ensuite pour toute la petite déco, j'ai utilisé :

- des fraises Tagada
- des carrés de chocolat blanc
- des mikados (chocolat blanc et noir)
- des rochers
- des petits gâteaux ronds pour faire les roues
- des gâteaux en forme d'animaux pour les spectateurs !

Mais à vous d'innover en choisissant d'autres bonbons ou gâteaux !

