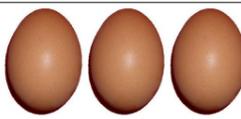


La recette du GÂTEAU SAPIN DE NOËL

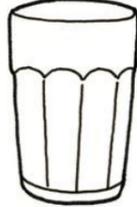
Les ingrédients

					
1 verre de sucre	3 verres de farine	3 œufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	1 verre de lait
					
1 verre d'huile					

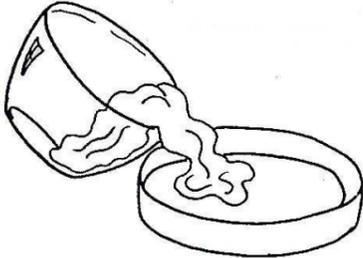
Le décor

		
Sucre glace	Petits bonbons colorés	Bonbons ficelles

Les ustensiles

			
1 saladier	1 verre	1 fouet	1 moule

Les étapes

1	 <p>+</p> 	Dans le saladier, mettre les œufs, le sucre, la farine, le lait, l'huile, le sucre vanillé et la levure.
2		Mélanger avec le fouet.
3		Verser la pâte dans le moule
4		Faire cuire 40 min au four à 180°.