



Desserts

Bateau de Saint-Nicolas en cake

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour le cake

2 mandarines (coupées en petits morceaux)
250 grammes farine fermentante
225 grammes de sucre cristallisé
1 paquet de levure en poudre
1 sachet de sucre vanillé
250 grammes de beurre
beurre (pour chemiser)
1 pincer de cannelle
4 œufs

Pour la décoration

2 cuillères à soupe de glaçage (prêt à l'emploi)
1 poignée nic nac (au sucre)
2 friandises (chaînes)
1 poignée smarties

Méthode de préparation

En compagnie d'un adulte mixez les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé pour obtenir une masse mousseuse.

Ajoutez le beurre fondu et à la fin avec une spatule incorporez délicatement la farine et la levure chimique pour obtenir une masse homogène. Enfin, mélangez les mandarines et la cannelle dans la pâte.

Versez la pâte dans une forme à cake chemisée et enfournez à 180°C durant 40 minutes. Contrôlez avec une fourchette si le cake est bien cuit. Laissez le cake refroidir avant de commencer à le décorer.

Encollez le long d'un côté des rectangles de papier de couleur puis collez-les ensemble avec le bois à brochette entre les deux. Assurez-vous de laisser 1 centimètre au-dessus du rectangle et insérez le bois à brochette au milieu du cake.

Faites les petits hublots du bateau ! Mettez un peu de glaçage sur chaque Smartie et Nic-Nac et collez-les alternativement autour du bateau.

Et puis c'est au tour du mât à drapeaux ! Piquez un cure-dent à chaque extrémité du cake et attachez la chaîne de bonbons avec une extrémité au cure-dent et l'autre au sommet du bois à brochette. Faites de même pour l'autre chaîne de bonbons.

Collez les figurines de Saint-Nicolas et d'Anscrouf sur des cure-dents et piquez-les dans le cake. Vous pouvez commencer à vous régaler !

[Téléchargez et imprimez les figurines les plus chouettes ici.](#)

Ustensiles de cuisine

Four

Papier de couleur

Bois à brochette

Cure-dents

Colle

