



## GÂTEAU ARC-EN-CIEL

### INGRÉDIENTS

1  $\frac{3}{4}$  tasse de farine  
1 c. à table de poudre à pâte  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel  
 $\frac{1}{2}$  tasse de beurre  
1 tasse de sucre  
2 œufs  
1 c. à thé de vanille  
 $\frac{3}{4}$  de tasse de lait  
Colorant alimentaire

### PRÉPARATION

1. Chauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel, puis mettre ce mélange de côté.
3. Dans le petit bol du malaxeur, défaire le beurre en crème avec le sucre, les œufs et la vanille jusqu'à l'atteinte d'une consistance très légère (environ six minutes). Verser dans un grand bol.
4. Incorporer graduellement les ingrédients secs en alternant avec le lait.
5. Répartir la pâte dans cinq bols et ajouter les différents colorants alimentaires dans chacun des récipients pour faire cinq couleurs, puis mélanger.
6. Verser le contenu de chacun des bols dans un moule de 9 pouces, de façon à faire des étages.
7. Cuire au four de 30 à 35 minutes. Laisser refroidir et glacer selon son goût.

Crédit pour la recette : Louis François Marcotte et Patricia Paquin

<https://www.facebook.com/PatriciaPaquinetcie/videos/518997115644319/>