

Barbaclara

Ingrédients

160gr de farine
220 gr de sucre
1/2 sachet de levure chimique
3 oeufs
1 yaourt
1/2 pot de yaourt d'huile
pépites de chocolat

Déco

pâte d'amande rose
feuilles et fleurs en sucre
2 smarties

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et la levure

Ajouter les oeufs et le yaourt

Incorporer l'huile

Mettre les pépites de chocolat

Verser la pâte dans le moule

Cuire four chaud 180° pendant 15 mn puis baisser le four à 160° et couvrir le moule avec la toile silpat poursuivre la cuisson 25 mn

Laisser refroidir et démouler

Etaler la pâte d'amande et en recouvrir le gâteau

Faire une couronne avec les fleurs et un collier avec les feuilles

Pour les yeux utiliser les smarties

Pour la bouche rouler un peu de pâte d'amande en un boudin et le courber

