

## Gâteau papillon

### Ingrédients

1 yaourt nature **garder le pot comme mesure**

2 pots et 1/2 de farine

2 pots de sucre

3/4 de pot d'huile

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé bourbon

3 oeufs

1 bonne cc d'arôme pâte à tartiner

déco

chocolat au lait

crème liquide

smarties, vermicelles sucrées, pâte d'amande .....

Mélanger tous les ingrédients du gâteau

Verser dans un moule à manquer beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

Laisser refroidir sur une grille

Découper le corps au centre du gâteau (bon j'ai pas un compas dans l'oeil comme aurait dit mon papa lol)

Mettre le corps sur la plateau de service et retourner les côtés pour former le papillon

Faire fondre le chocolat et la crème au micro onde

Mélanger avec une spatule pour lisser

Couvrir le gâteau avec la chocolat

Décorer selon vos envies ici smarties, vermicelles sucrées et pâte d'amande pour les antennes

