

Avec Sandrine en cuisine : un gâteau chat

Ingrédients :

Pour les gâteaux :

1 yaourt (le pot de yaourt = 1 mesure)

3 mesures de farine

2 œufs

2 mesures de sucre

Extrait de vanille

1 mesure de crème fraîche

Pour le glaçage :

100 gr de cacao

100 gr de sucre

Pour la décoration :

Mikados, petits gâteaux, smarties...

Préparation :

Verser le yaourt dans un saladier avec le sucre, la farine, la vanille. Mélanger. Ajouter la levure chimique, la crème fraîche. Mélanger. Casser les œufs. Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Avec la moitié de ces proportions refaire un gâteau plus petit. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer les plats. Verser les mélanges et mettre au four pendant 15-30 minutes. Une fois les gâteaux refroidis, les assembler. Faire le glaçage. Chauffer cacao et sucre avec un peu d'eau. Napper le gâteau. Une fois le glaçage refroidi, décorer avec des gâteaux, des smarties, des mikados pour les moustaches.

