

CHOUETTE RECETTE

Miam, le gâteau sorcière !

- Il vous faut :**
- 1 yaourt nature
 - 2 pots de sucre
 - 3 pots de farine
 - ¾ de pot d'huile de tournesol
 - 2 œufs
 - ½ sachet de levure chimique
 - 1 paquet de pâte d'amande blanche et des colorants alimentaires bleu, rouge et jaune.

Magnifiiiiique !



1 Versez le yaourt dans un saladier (gardez le pot pour doser les ingrédients). Ajoutez le sucre, les œufs, mélangez bien. Incorporez la farine et la levure. Versez l'huile en dernier et bien mélanger.



2 Versez la pâte dans un moule rond (environ 25 cm de diamètre) couvert d'un papier cuisson. Mettez au four thermostat 6 (180°) 30 à 40 min. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau au centre.



3 Placez sur le gâteau froid les décors en pâte d'amande. Rouges : nez, bouche, yeux, langue des serpents. Bleues : pupilles et sourcils. Vertes (bleu et jaune mélangés) : serpents. Jaunes : verrues. Couleurs mélangées : cheveux.