

Il vous faut :

Pour le gâteau :

- 1 pot de yaourt
- 2 pots et demi de sucre
- 2 pots de farine
- 1 pot de cacao en poudre non sucré
- 3/4 de pot d'huile
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 1 noix de beurre
- 1 fève
- 1 moule à savarin

Pour le décor :

- 6 cornets de glace
- de la pâte à sucre de différentes couleurs
- des petits bonbons
- 1 sachet de glaçage tout prêt
- 1 petit pinceau.



1 Versez le yaourt dans un saladier, rincez le pot : il sert de doseur. Ajoutez le sucre et les œufs, battez bien. Ajoutez la farine, le cacao, la levure et mélangez. Puis l'huile et mélangez encore.



2 Versez la pâte dans le moule beurré, ajoutez la fève et mettez au four à 180° (th. 6) pendant 20 minutes. Faites fondre le sachet de glaçage au bain-marie.



3 Découpez des formes en pâte à sucre. Avec le glaçage, collez au pinceau les bonbons et les formes sur les cornets et le gâteau. Puis enfoncez légèrement les cornets sur le gâteau. C'est prêt !