

Le gâteau LION

Pour le gâteau, il faut :

- un yaourt nature (garder le pot vide)
- 3 pots de farine • 2 pots de sucre en poudre • 1/2 pot d'huile
- 2 œufs • 1 cuillerée à café de levure

Pour la décoration, il faut :

- des sablés ronds chocolatés
- des biscuits chocolatés (type Mikado®)
- 2 bonbons (type Smarties®)

Pour préparer le gâteau

1. Préchauffer le four à 180° (th. 6). Mélanger le yaourt, la farine, la levure, le sucre et les œufs entiers. Ajouter l'huile.
2. Verser la préparation dans un moule rond beurré et fariné. Faire cuire 30 minutes environ.

Pour décorer le gâteau

1. Quand le gâteau est froid, retirer le dessus avec un couteau pour faire apparaître une partie plus claire.
2. Disposer les sablés et les biscuits pour faire le museau, les sourcils et les moustaches. Terminer par les bonbons pour les yeux.

Astuce :

planter les Mikado® tout autour du gâteau au dernier moment (sinon ils risquent de ramollir).

