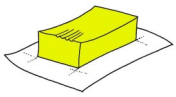
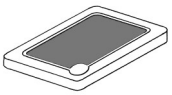
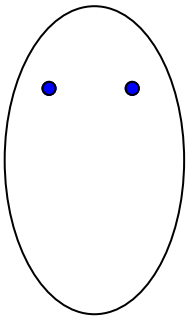
les gâteaux fantômes

Les ingrédients	Les ustensiles
3 oeufs	1 cuillère
125 g de sucre glace	1 saladier
 75 g de beurre	1 batteur électrique
125g de farine	1 plaque 
Des mini smarties	Du papier sulfurisé

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Casser des œufs et ne garder que les blancs dans un saladier.
3. Ajouter le sucre glace et fouetter avec le batteur électrique
4. Ajouter la farine et continuer de tourner.
5. Ajouter le beurre fondu en dernier.
6. Poser la feuille de papier sulfurisé sur la plaque.
7. Avec la cuillère, faire 2 petits tas pour faire un fantôme. (Bien espacer)
8. Ajouter 2 smarties pour faire les yeux.
9. Faire cuire au four chaud thermostat 6 environ 8 minutes.