

Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile



Gâteau papillon

> Préparation

- Préparer le gâteau dans un moule rond. Vider le pot de yaourt dans un saladier, puis ajouter chacun des ingrédients en mélangeant bien. Faire cuire à four moyen entre 30 et 40 mn.
- Une fois cuit et refroidi, démouler délicatement.
- Couper le gâteau en deux en faisant une bande de 1 cm au centre, ce qui fera le corps du papillon.
- Retourner les deux parts de gâteau qui restent pour faire les ailes.
- Préparer le glaçage au chocolat. Faire fondre le chocolat dans une casserole à feu doux, ajouter le lait et le sucre glace pour obtenir une pâte bien souple. Ne pas le préparer à l'avance car il durcit.
- Recouvrir le gâteau de glaçage à l'aide d'une spatule. Décorer avec les petits bonbons.

Ingrédients

Pour le gâteau :

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 4 œufs
- 1 paquet de levure
- Petits bonbons de couleurs

Pour le glaçage :

- 200 g. de chocolat noir
- 5 c. à soupe de lait
- 30 g. de sucre glace