








Gâteau poisson d'avril



Ingrédients:

Yaourt	2 pots
Farine	3 pots
Sucre	2 pots
Oeufs	3
Levure	1 sachet
Sucre vanillé	1 sachet
Huile	2 cuillères à soupe
Nutella	3 cuillères à soupe
Eau	2 cuillères à soupe
Sucre glace	6 cuillères à soupe
Décorations	Smarties, biscuits barquettes

Matériel:

	1 pot de yaourt
	1 saladier
	2 bols
	1 fouet
	1 cuillère à soupe
	1 moule à gâteau
	1 four

Recette:

- 1 Préchauffe le four thermostat 6 (180 °C)
- 1 Verse le yaourt dans un bol. Lave et essuie le pot qui servira de doseur
- 2 Fouette les œufs entiers avec le sucre très fort
- 3 Ajoute les yaourts qui sont dans le bol et mélange
- 4 Verse la farine petit à petit en remuant avec le fouet au fur et à mesure puis la levure
- 5 Ajoute le sucre vanillé puis l'huile et mélange bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- 6 Beurre puis farine un moule à manqué.
- 7 Verse la pâte dans le moule. Mets au four pour 30 minutes.
- 8 Laisse refroidir sur la grille du four, puis démoule. Laisse le refroidir.
- 9 Prépare la glaçage: mélange bien le sucre glace et l'eau dans un bol. Puis ajoute le nutella.
Ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau si le glaçage est un peu trop épais
- 10 Glace le gâteau puis décore-le avec les smarties et les biscuits ou avec d'autres choses selon ton inspiration.