

Gâteau OURSON

Les ingrédients :



4 œufs



125 g farine



125 g de beurre



1 sachet de vanille



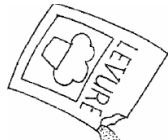
pâte à tartiner



2 biscuits chocolat



125 g de sucre



1 sachet de levure



200g chocolat noir



50g pâte d'amande

La préparation :



PRÉPARATION :

1. Mélange les œufs, les sucres, le chocolat et le beurre fondus, la farine mélangée à la levure.
2. Verse la préparation dans un moule rond légèrement huilé.
3. Avec l'aide d'un adulte, enfourne pendant 25 min. environ (four préchauffé à 180°C). Retire le gâteau du four et laisse-le refroidir avant de le démouler.
4. Recouvre toute sa surface d'une fine couche de pâte à tartiner. Dispose les biscuits pour faire les oreilles de l'ourson. Avec la pâte d'amande, forme un rond et dispose-le au centre du gâteau. Avec la pâte à tartiner, forme les yeux, la bouche et le nez.