

Gâteau POISSON

Les ingrédients :



4 œufs



200 g chocolat noir



100 g farine



100 g de beurre



150 g de sucre



1 sachet de levure



des smarties



pâte à tartiner



PRÉPARATION :

1. Coupe le beurre et le chocolat en petits morceaux et fais-les fondre au micro-ondes.
2. Mélange les œufs, le sucre, le chocolat et le beurre fondu, puis la farine mélangée à la levure.
3. Verse la préparation dans un moule rond.
4. 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.
5. Recouvre toute sa surface d'une fine couche de pâte à tartiner. Dispose les bonbons au chocolat pour faire les écailles et l'œil du poisson.