

Des gourmandises à déguster pour les fêtes de fin d'année.



Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature
- 3 œufs
- 5 gr de bicarbonate
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 200 gr de chocolat
- 50 gr de sucre glace
- 1 càc de jus de citron
- Colorant alimentaire vert
- Décors en sucre et bonbons colorés en chocolat
- Sucres d'orge

Afin de réaliser tes gâteaux, voici comment tu dois procéder :

1. Dans un saladier, mélange les œufs, le bicarbonate, le sucre et le sucre vanillé (pas le sucre glace), la farine et l'huile.
2. Fais fondre le chocolat, ajoute le à la préparation et verse le tout dans un moule rond assez plat.
3. Demande à un adulte de préchauffer le four et d'enfourner le gâteau 30 min à 180° C. Laisse refroidir avant de démouler.
4. Coupe le gâteau en 8 parts pour avoir des triangles qui formeront tes sapins.
5. Mélange le sucre glace, du colorant vert et le jus de citron.
6. Coule le glaçage dans la poche à douille et fais des zig-zag sur chaque part;
7. Décore tes sapins avec les bonbons.
8. Casse les sucres d'orge pour faire le tronc de ton sapin.

