







La recette du gâteau au yaourt



Il te faut :

1 yaourt nature 
3 pots    de farine, 2 œufs  
2 pots   de sucre en poudre,
un demi-pot  d'huile, 1 sachet de levure 

1. Vider le pot de yaourt dans un saladier.
2. Laver et essuyer le pot (le pot sert d'unité de mesure).
3. Ajouter dans le saladier : la farine, les œufs, le sucre, l'huile et la levure.
4. Mélanger et verser le tout dans un moule rond.
5. Faire cuire 30 minutes, thermostat 6 (180°).

1



Après la cuisson, ôter la partie bombée du gâteau. Étaler 250 g de pâte d'amande sur du papier sulfurisé. Retourner l'ensemble et appliquer la pâte d'amande sur le gâteau. Retirer le papier sulfurisé.

2



Pour fabriquer le chapiteau : découper en étoile les bords d'une assiette en carton. Former un cône avec le fond d'une autre assiette et le scotcher. Pour installer les pailles, voir page ci-contre.

3



Pour fabriquer le pilier central, coller entre eux des minis biscuits ronds avec la colle alimentaire (voir explications page ci-contre). Et coller ainsi des bonbons pour décorer.