



# LE GÂTEAU LICORNE

Un gâteau tout simple, à transformer en une belle licorne. Magique!

## Pour le gâteau, il te faut:

- 180 g de chocolat blanc
- 125 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 4 œufs

## Pour la décoration, il te faut:

- du sucre glace
- des Chamallows
- une pique à brochette
- une clémentine
- un raisin sec ou une pépite de chocolat

## RECETTE



**1.** Coupe en morceaux le beurre et le chocolat. Fais fondre au micro-ondes. Ajoute la farine et le sucre.



**2.** Sépare les blancs des jaunes d'œufs en ajoutant les jaunes au mélange.



**3.** Monte les blancs d'œufs en neige. Incorpore les blancs doucement au mélange.



**4.** Verse le mélange dans un moule à tarte beurré. Fais cuire 35 min à 180°C.



**5.** Quand le gâteau est froid, découpe-le comme sur le croquis. Saupoudre l'ensemble de sucre glace et décore-le.



Envoie-nous tes photos à [pommedapi@bayard-presses.com](mailto:pommedapi@bayard-presses.com) ou sur la page [facebook](#) du magazine.