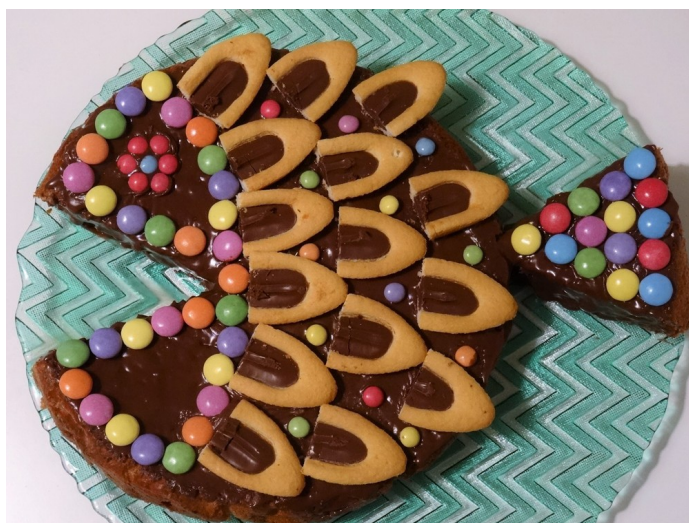




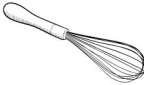


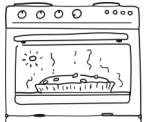
# Gâteau poisson d'avril



Ingrédients:

Matériel:

Yaourt	2 pots
Farine	3 pots
Sucre	2 pots
Oeufs	3
Levure	1 sachet
Sucre vanillé	1 sachet
Huile	2 cuillères à soupe
Pâte à tartiner	3 cuillères à soupe
Eau	2 cuillères à soupe
Sucre glace	6 cuillères à soupe
Décorations	Smarties, biscuits barquettes

	1 pot de yaourt
	1 saladier
	2 bols
	1 fouet
	1 cuillère à soupe
	1 moule à gâteau
	1 four

## Recette:

1. Préchauffe le four thermostat 6 (180 °C).
1. Verse le yaourt dans un bol. Lave et essuie le pot qui servira de doseur.
2. Fouette les œufs entiers avec le sucre très fort.
3. Ajoute les yaourts qui sont dans le bol et mélange.
4. Verse la farine petit à petit en remuant avec le fouet au fur et à mesure puis la levure.
5. Ajoute le sucre vanillé puis l'huile et mélange bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.
6. Beurre puis farine un moule à manqué.
7. Verse la pâte dans le moule. Mets au four pour 30 minutes.
8. Laisse refroidir sur la grille du four, puis démoule. Laisse le refroidir.
9. Prépare la glaçage: mélange bien le sucre glace et l'eau dans un bol. Puis ajoute la pâte à tartiner.  
*Ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau si le glaçage est un peu trop épais.*
10. Glace le gâteau puis décore-le avec les smarties et les biscuits ou avec d'autres choses selon ton inspiration.