



Gâteau chouette



Pour 6 gâteaux :

150g de farine 50g de beurre 80 g de sucre 2 oeufs 100 ml de lait une cuillère à café de levure chimique 100 g de chocolat au lait	<u>pour le décor :</u> 100 g de sucre glace 1 paquet de minis biscuits fourrés vanille 1 paquet de galettes quelques smarties sucre glace
--	--

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un bol, mettre le chocolat et le beurre.

Dans une casserole, mettre de l'eau. Y déposer le bol et faire fondre.

Dans un saladier battre les œufs avec le sucre puis ajouter le lait progressivement. Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger. Ajouter le mélange beurre/chocolat. Mélanger.

Beurrer des moules à muffins. Verser la pâte jusqu'au bord.

Enfourner 18 min.

Faire un mélange sucre glace + eau.

Une fois les gâteaux bien refroidis :

Séparer les biscuits fourrés en deux en passant la lame d'un couteau (à faire par un adulte).

Faire les deux yeux avec le côté qui a de la crème.

Mettre un peu de mélange au sucre glace pour coller les yeux.

Mettre un smartie pour faire la couleur de l'œil. Utiliser le mélange sucre glace pour coller.

Coller un smartie entre les yeux pour faire le nez. Le coller sur la tranche du bonbon (pas le côté rond).

Couper la galette en deux. Faire deux petites incisions dans la chouette et y fixer les oreilles avec un peu de mélange au sucre glace.