

LE GÂTEAU ESCARGOT

Mmmh, un escargot citron-bonbon, c'est tellement bon !
Voilà un gâteau qui se déguste... tout doucement.

Il te faut

- 1 yaourt au citron
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure
- 2 biscuits Mikado
- Du sucre glace
- Des bonbons ronds
- 2 biscuits ronds



Coupe le bas du gâteau pour former la tête et le pied de l'escargot.

Colle les bonbons en spirale avec un peu de colle à sucre.

Fixe un biscuit rond sur chaque Mikado avec un peu de colle à sucre, puis un bonbon au milieu. Lorsque tout est bien collé, enfonce les cornes dans l'escargot.

LE GÂTEAU AU YAOURT



1 Dans un grand saladier, verse le yaourt au citron et garde le pot vide. Préchauffe le four à 180°C (th. 6).



2 Sers-toi du pot vide pour ajouter 3 pots de farine, 2 pots de sucre et 1 pot d'huile, puis mélange le tout.



3 Ajoute les œufs, le sucre vanillé et la levure. Mélange bien fort. Verse dans un moule rond beurré et laisse cuire 35 minutes au four.

LA COLLE À SUCRE



Dans un bol, mélange une cuillerée de sucre glace et quelques gouttes d'eau. La texture doit être collante mais pas liquide.