



## You need

for 6 to 8 people



1 pot of yoghurt + 2 eggs + pinch salt  
1 yaourt + 2 œufs + 1 pincée de sel



Utilise le pot de yaourt pour les mesures



2 pots of caster sugar  
2 pots de sucre en poudre



3 pots of plain flour + half packet baking powder  
3 pots de farine + un demi-sachet de levure chimique



1 pot of milk  
1 pot de lait



half a pot of oil  
1/2 pot d'huile



sugar paste  
pâte à sucre



tubes of coloured icing  
tubes de colorant

# Calculator cake

Gâteau calculatrice

Addition, multiplication, division... amuse-toi à préparer ce gâteau en forme de caculatrice!



**1** Preheat the oven to 180°C. Beat the yoghurt and eggs in a bowl.

Préchauffe le four à 180 °C. Verse le yaourt et les œufs dans un saladier. Mélange bien.



**2** Mix in the sugar, flour, baking powder and salt. Next mix in the oil and milk.

Mélange ensuite le sucre, puis la farine avec la levure, le sel. Ensuite, ajoute l'huile et le lait, puis mélange.



**3** Grease a square baking tin and tip the mixture into the tin. Bake for 35 minutes.

Verse le mélange dans un moule bien huilé, enfourne-le. Après 30 à 35 minutes, sors-le du four et laisse refroidir.



**4** Take the cake out of the tin. Roll out the sugar paste on top. Write the numbers with the coloured icing. Enjoy!

Démoule le gâteau. Décore-le avec la pâte à sucre blanche. Trace les chiffres avec les colorants alimentaires. Bonne dégustation!