RECETTE DE GATEAU D'ANNIVERSAIRE

INGREDIENTS

BASE AU YAOURT

1 yaourt nature
2 pots et demi de farine
Un pot et demi de sucre
½ pot d'huile neutre (l'huile d'olive ne convient pas en raison de son goût prononcé)
10 g de beurre
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure

NAPPAGE AU CHOCOLAT

200 g de chocolat noir/lait/blanc
1 cuiller à soupe de sucre en poudre
125 g de crème fraîche épaisse
1 sachet de sucre vanillé

DECORATION

200 g de Smarties colorés
Bâtonnets de Kitkat autant que nécessaire pour entourer le gâteau au yaourt.
Un joli ruban.
Petites bougies d'anniversaire.

COMMENT FAIRE

Lavez un pot de yaourt vide qui servira de mesure. Mélangez farine et levure.
Dans un saladier et dans l'ordre : yaourt, ajoutez le mélange farine+levure, le sucre et bien mélanger.
Ajoutez les 3 œufs entiers et mélangez. Ajoutez l'huile et mélangez encore jusqu'à obtenir une pâte lisse..
Beurrer un moule à manqué, versez votre mélange dedans et enfournez pour 30 mn à 180°. Laissez refroidir et recouvrir du nappage chocolat.

RECETTE DU NAPPAGE CHOCOLAT

Dans un saladier, cassez le chocolat en petits morceaux.
A feu doux, dans une casserole, montez jusqu'à ébullition la crème fraîche avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.
Versez la crème chaude sur le chocolat dans le saladier. Avec un fouet, fouettez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Laissez tiédir.
Démoulez le gâteau, et recouvrez-le du mélange chocolat.
Placez tout autour du gâteau les bâtonnets de kit kat debout. Maintenir le tout avec un joli ruban.
Mettez au réfrigérateur 1 à 2 heures avant la dégustation. N'oubliez pas les bougies.

Mimitricot
TUTOS GRATUITS