

# ANNIVERSAIRES DU MOIS DE SEPTEMBRE



## Gâteau loup au chocolat



### Ingrédients:

- 200g de chocolat noir
- 4 œufs
- 200g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine

### Pour la décoration:

- 50g de pâte à tartiner
- 2 barquettes au chocolat
- 6 mikado
- Quelques guimauves blanches
- 1 dragibus rose
- 1 bonbon langue acidulé

### Préparation:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat puis laisser tiédir.
3. Batre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le chocolat. Incorporer ensuite la farine puis mélanger.
4. Verser dans un moule à cake puis enfourner 155 minutes. Laisser complètement refroidir le cake.
5. Une fois le cake froid, couper le dans son épaisseur sur environ 8cm. Étaler une fine couche de pâte à tartiner sur le dessus du cake.
6. Placer le bonbon langue puis des guimauves coupées en petits triangles pour faire les dents. Planter les barquettes pour les oreilles, les mikado pour les moustaches, un dragibus pour son nez et enfin deux guimauve pour les yeux. "Voilà un beau loup !"



DEMBA MADÉLIME ALEXIE MILAMA TALYA

3 🎈



LUMA

5 🎈