












LE GÂTEAU COCCINELLE

Ingrédients

- 1 sachet de levure 
- 6 pot ½ de farine (500g) 
- 2 pots de sucre (200g) 
- 1 sachet de sucre vanille 
- 5 œufs 
- 2 pots d'huile de tournesol 
- 1 yaourt nature 
- 2 tablettes de chocolat au lait pâtissier 
- 300 g de mûres 
- 600 g de framboises 
- 8 mikados 

Préparation :

1



Pour commencer lave-toi soigneusement les mains.
Puis prépare les ingrédients.

2



Dans un saladier casse les œufs, ajoute le sucre, le sucre vanille et le yaourt.

3



Fouette le tout.

4



Ajoute au mélange la farine et la levure puis mélange.

5



Ajoute l'huile et mélange.

6



Verse dans un moule et fait cuire au four 40 minutes à 180°C.

7



Laisse le gâteau refroidir, puis coupe le comme au-dessus, retire la partie centrale.

8



Assemble les 2 demis disques puis coupe à l'avant pour faire la tête !

9



Recoupe en 2 les petits bouts avant de les replacer à l'avant

10



Recouvre de chocolat fondu

11



Fait une ligne centrale de mûres puis recouvre la tête de mûres également.

12



Recouvre le reste de framboises. Ajoute quelques mûres pour faire les pois de ta coccinelle.

13



Ajoute les pattes et les antennes en Mikados

14



Bon appétit!