

GÂTEAU CHÂTEAU FORT

MATERIEL :

- GÂTEAUX AU YAOURT
- CONFITURE
- CHOCOLAT FONDU
- PLAQUETTE DE CHOCOLAT
- KITKAT
- SMARTIES
- ORÉOS



1/ SUPERPOSEZ LES 2 GATEAUX
(METTEZ DE LA CONFITURE
ENTRE LES DEUX)



2/ ROGNEZ LES
COINS EN ARRONDI
POUR METTRE LES TOURS



3/ FORMEZ LES TOURS EN COLLANT
ENTRE EUX LES OREOS ET EN PLAÇANT
DES SMARTIES EN HAUT



4/ COLLEZ LES KITKAT
TOUT AUTOUR



5/ FORMEZ LA PORTE EN
DÉCOUPANT LA FORME DANS
UNE TABLETTE DE CHOCOLAT



6/ COLLEZ LA PORTE
SUR LE DEVANT



7/ FORMEZ LES RENFORTS
EN CARRÉ DE CHOCOLAT



8/ DÉCOREZ DE SMARTIES

