

GÂTEAU CHAT

MATÉRIEL:

- GÂTEAU (YAOURT OU CHOCO)
- MASCARPONE
- SUCRE GLACE
- PÂTE À SUCRE NOIRE
- PASTÈQUE OU MELON
- BILLES DE SUCRE BLANCHES



FAITES VOTRE GÂTEAU PRÉFÉRÉ (AU YAOURT, CHOCOLAT...)



DÉCOUPEZ DEUX GRANDS TRIANGLES, UN PETIT TRIANGLE ET UN NOEUD DANS DE LA PASTÈQUE



POUR LA DÉCO, MÉLANGEZ MASCARPONE ET SUCRE GLACE



RECOUVREZ LE GÂTEAU PUIS AVEC UNE FOURCHETTE, FORMEZ LES POILS



PLACEZ LES MORCEAUX DE FRUIT SUR LE GÂTEAU



PLACEZ ENSUITE LES YEUX ET LA BOUCHE EN PÂTE À SUCRE



ET VOILÀ UN JOLI GÂTEAU CHAT!
(CONSERVEZ-LE AU FRAIS!)



IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À LE DÉGUSTER!

