

GÂTEAU HÉRISSON EN MIKADO

Ingrédients :

- 3 verres de farine
- 2 verres de sucre
- 1 verre d'eau
- 1 verre d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs

Décoration :

- pâte à tartiner
- mikado
- 1 chamallow
- 1 gros dragibus
- 1 langue de chat
- 1 stylo alimentaire noir



Verser tous les ingrédients dans un bol en même temps



Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse



Mettre la préparation dans un moule, placer au four 40 minutes à 200°



Découper le gâteau, les cotés, Puis le devant en pointe



Étaler la pâte à tartiner sur le gâteau



Couper les mikado et planter les dans le gâteau



Placer le chamallow coupé en 2 pour les yeux, le dragibus pour le nez et la langue de chat pour les oreilles

