

GÂTEAU HALLOWEEN FAÇON FORÊT NOIRE



Que ce soit pour un goûter ou un repas d'Halloween, il ne faut surtout pas oublier de préparer un gâteau monstrueusement délicieux ! Ne hurlez pas devant les vers qui sortent de ce gâteau car nous vous promettons que vous aller vous régaler ! Que tous les petits monstres attrapent leurs ustensiles de cuisine car c'est un gâteau simple à réaliser qui impressionnera tout le monde.

LES INGRÉDIENTS DU GÂTEAU D'HALLOWEEN FAÇON FORÊT NOIRE :

1 yaourt nature 3 pots de farine 2 pots de sucre 1 pot d'huile 3 œufs 1 sachet de levure 1 sachet de sucre vanillé De la chantilly Des copeaux de chocolat Des bonbons en gélatine en forme de vers

LA RECETTE DU GÂTEAU D'HALLOWEEN FAÇON FORÊT NOIRE :

Commencez par préchauffer votre four à 180°

Prenez un saladier afin d'y verser le yaourt ainsi que les ingrédients secs : le sucre, la farine, la levure et le sucre vanillé.

Mélangez le tout.

Ajoutez ensuite le pot d'huile et les 3 œufs.

Mélangez afin que la pâte soit homogène.

Versez la pâte dans un moule préalablement beurré.

Enfournez 30 minutes.

Vérifiez que le gâteau est bien cuit en enfonçant la lame d'un couteau au centre de ce dernier. Si elle ressort sèche, c'est que le gâteau est cuit.

Attendez qu'il soit ENTièrement froid et étalez de la chantilly sur tout le gâteau .

Ajoutez les copeaux de chocolat tout autour du gâteau.

Il ne vous reste plus qu'à poser les bonbons au centre du gâteau.

Petite astuce : si vous voyez encore le blanc de la chantilly, vous pouvez mettre un peu de cacao en poudre sur la gâteau.