


# GÂTEAU AU YAOURT SIMON




## MATÉRIEL

Une cuillère en bois	
Un saladier	
1 moule à gâteau 1 moule à cake	
Un four	

## INGRÉDIENTS

1		pot de yaourt	
1		d'huile	
2		de sucre	
3		de farine	
3		œufs	
		½ sachet de levure	
		1 sachet de sucre vanillé	
		1 pincée de sel	
1		de sucre glace	
2		à soupe d'eau	

Verser le pot de yaourt, 2 pots de sucre, 3 pots de farine dans le saladier.	
Ajouter le pot d'huile et les 3 œufs.	
Ajouter la levure, le sucre vanillé, le sel et bien mélanger.	

Déposer la pâte dans les moules, et mettre au four 30 minutes.	
Laisser reposer les gâteaux.	
Dans un saladier, mélanger 2 pots de sucre glace et 4 cuillères à soupe d'eau.	
Napper les gâteaux avec le glaçage.	
Terminer avec les yeux, le nez et les dents en réglisse.	