

Le gâteau HÉRISSON !

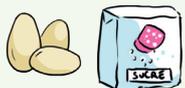
CUISINE FUN



Ingrédients :

Pour le gâteau

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 160 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 bananes
- de la vanille



Pour la déco

- 50 g de chocolat noir
- 4 cl de crème fraîche
- pépites de chocolat



1 Préchauffer le four à 180°C avant de commencer, il sera prêt !



2 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, la vanille, le sel et la levure.



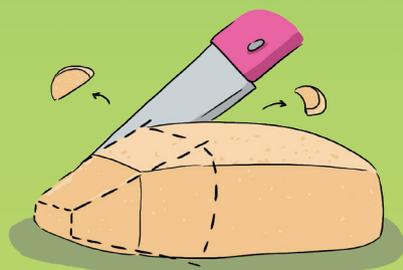
3 Ajouter les œufs et le beurre fondu puis mélanger au fouet.



4 Mettre les bananes coupées en petits cubes dans le saladier et mélanger à la cuillère.



5 Mettre dans un plat à cake et faire cuire 40/45 minutes. **Astuce :** on peut remplacer la banane par d'autres fruits !



6 Une fois le gâteau refroidi, couper un côté en forme de museau. Utiliser les chutes pour faire les oreilles.



7 **Pour le glaçage :** Faire fondre à feu très doux 50 grammes de chocolat noir à dessert avec 4 cl de crème liquide. Napper le gâteau à l'aide d'une spatule en évitant la tête, sauf le bout du museau !