

Bellerecup



Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature qui vous servira de mesure
- 3 oeufs
- 3 pots de sucre en poudre
- 5 pots à ras de farine
- 1 pot d'huile de tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Mélanger en premier le yaourt, le sucre et les oeufs. Ensuite la farine, la levure et l'huile.

Enchemiser un moule à cake, verser la pâte au 3/4 mettre dans un four préchauffé à 180° pendant 35 min.

Laissez refroidir

Pour le décor :

- 1 boîte de fingers
- divers bonbons
- cure-dents et pique à brochette pour maintenir les bonbons.

Mon astuce :

Pour maintenir les fingers, j'attache un ruban en laissant une petite marge autour du gâteau. J'insère mes fingers et je resserre pour maintenir le tout.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)