



Le gâteau au chocolat lapin de pâques facile et rapide

Remi et Julie



Pâques approche à grands pas, c'est pourquoi je vous propose une recette facile, rapide et ludique, testée et approuvée par des enfants !

Le lapin de pâques au chocolat !

Pour cela rien de plus simple, il faut faire deux gâteaux au chocolat: (j'ai mis la préparation doublée, il n'y aura plus qu'à la verser dans deux moules à manquer)

- 2 yaourts
- 4 pots de sucre
- 6 pots de farine (4 pots de farine + 2 de maïzéna pour encore plus de moelleux)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pot d'huile
- 6 oeufs
- 200 gr de chocolat noir



-Préchauffer le four à 180°C.

-Mélanger le yaourt et les oeufs. Ajouter le sucre et mélanger pour obtenir un mélange homogène.

-Faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie.

-Tamiser la farine avec la levure et l'ajouter au mélange.

-Ajouter l'huile et mélanger doucement.

-Enfin, ajouter le chocolat fondu et l'incorporer au mélange précédent.

- Verser dans un moule beurré/fariné et enfourner pour 30 à 40 minutes de cuisson selon les fours.



Pour le montage:
réserver un des gâteaux pour le visage.
Puis comme sur les photos, découper les oreilles et
le noeud papillon !
Puis décorer avec des vermicelles ou des bonbons
avec les enfants selon l'inspiration ! 😊



Retrouvez toutes nos recettes de pâques ici:
<http://cakedesign.over-blog.com>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr