

CHOUETTE RECETTE

Miam, mes sapins gourmands!

Il vous faut :

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 2 pots de farine
- ½ pot de poudre de noisette
- ¾ pot de cacao non sucré
- ¾ pot d'huile de tournesol
- ½ sachet de levure

Pour le décor :

- pâte à sucre verte
- 2 c. à soupe de sucre glace
- billes de sucre
- pailles en carton

Moi, j'ai trouvé plein de bonbons!



Et moi, un énorme sapin à croquer!



1 Versez le yaourt dans un saladier, lavez et séchez le pot. Ajoutez le sucre et les œufs un par un. Tamisez la farine, la levure, le cacao et la poudre de noisette et mélangez. Puis ajoutez l'huile.



2 Faites cuire au four (170°) sur une plaque ou dans un moule assez grand. Laissez refroidir. Découpez des triangles pour faire les sapins.



3 Étalez la pâte à sucre. Découpez des triangles et posez-les sur les sapins. Avec le sucre glace dilué dans un peu d'eau, collez des billes de sucre dessus. Enfoncez une demi-paille dans chaque sapin.

Tu peux envoyer une photo de tes sapins gourmands sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/Lesbelleshistoires.magazine)