

UN PAPILLON SUCRÉ

Découvre cet incroyable gâteau papillon délicieux et fruité.
Fais appel à ton imagination pour le décorer !

Cuisine un délicieux gâteau papillon !

Ce dont tu auras besoin :

- 1 yaourt nature
- 1/2 pot de yaourt d'huile
- 2,5 pots de yaourt de farine
- 1,5 pot de yaourt de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère de vanille
- les fruits de ton choix

Pour le glaçage :

- 100g de philadelphia®
- 50g de beurre
- 1 cuillère de vanille
- 120g de sucre glace

*Je suis impatiente
de devenir comme
ce beau papillon !*



1



Vide le pot de yaourt dans un saladier puis verse (en mesurant avec ton pot) la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ensuite, mélange le tout.

2



Rajoute les 3 œufs, mélange puis rajoute l'huile, le sachet de levure et mélange de nouveau.

3



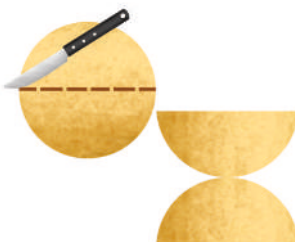
Beurre un moule, verse la pâte puis mets le tout au four à 180° pendant 30min.

4



Pendant ce temps, mélange dans un autre saladier tous les ingrédients du glaçage.

5



Une fois le gâteau cuit, coupe-le en deux et place-le au réfrigérateur pendant minimum 15min.

6



Une fois froid, recouvre-le avec le glaçage et amuse-toi à décorer ton papillon avec les fruits de ton choix !