



4 LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

200g

chocolat à cuire

170g

beurre

50g

sucre en poudre

3

œufs

1 cuillère à café

cannelle

50g

farine



100g sucre glace, jus de citron, colorant alimentaire, masepain à modeler, bonbons divers

- 1. Casser le chocolat en morceaux. Chauffer doucement dans la casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau.**
- 2. Dans un saladier, couper le beurre ramolli et malaxer avec le sucre et la cannelle.**
- 3. Ajouter les œufs et la farine. Puis incorporer le chocolat fondu. Bien mélanger le tout.**
- 4. Beurrer le moule rond. Déposer la préparation et cuire à 180°C pendant 25-30 min.**
- 5. Dès que le gâteau est froid, le couper en forme de papillon.**
- 6. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron, du colorant alimentaire et un peu d'eau.**
- 7. Glacer le papillon et le décorer immédiatement avec le masepain et les bonbons avant que le glaçage ne sèche.**
- 8. Manger le papillon avant qu'il ne s'envole. Bon appétit !**

