



*Gâteau coccinelle (pour 8 personnes)*

- - 3 œufs
- - 1 yaourt nature
- - 120 g de céréales Rice Krispies® de Kellogg®
- - 110 g de sucre en poudre
- - 50 g de farine
- - 50 g d'huile (5 cuillères à soupe)
- - 1 cuillère à café de levure chimique
- - 30 g de sucre glace
- - 1 cuillère à soupe de coulis de fruits rouges
- - 30 g de chocolat noir à pâtisser
- - 10 céréales coco Pops® Kellogg's® (pour les points)
- - 2 bonbons ronds et rouges (pour les yeux)
- - 1 gousse de vanille coupée en 2 (pour les antennes)
- - 1 pointe de couteau de colorant alimentaire rouge (ou quelques gouttes)

*Mixer finement les céréales pendant 1 min. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec un*

*fouet. Ajouter le yaourt, le sucre, la farine, la levure, les céréales mixées et l'huile. Mélanger énergiquement. Verser cette pâte dans un petit moule à gâteau rond beurré et fariné. Faire*

*cuire dans un four préchauffé à 180°C soit th 6, pendant 20 à 25 min. Sortir le gâteau du four, le démouler et le laisser tiédir. Couper un triangle de gâteau, comme une longue part,*

*pour séparer les ailes de la coccinelle. Faire fondre le chocolat (au micro-ondes ou bain-marie), le badigeonner avec un pinceau ou le dos d'une cuillère, pour faire la tête, au-dessus des ailes. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace, le colorant alimentaire et le*

*coulis de fruits rouges. L'appliquer sur les ailes, de la même façon que pour le chocolat. Laisser sécher. Pendant ce temps, poser les bonbons sur la tête pour faire les yeux. Enfoncer les 2 morceaux de vanille pour faire les antennes. Enfin, poser, sur les ailes, des céréales coco Pops pour faire les points de la coccinelle.*

*Dany*