

# LE LOUP DE MON LOULOU

## La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

### Ingrédients : X2

- 200g de Chocolat > 3 Oeufs
- 160g de Sucre en poudre > 180g de Beurre ( demi-sel pour moi )
- 50g de Farine > 1 Pincée de Sel

### Pour la décoration :

- 2 Barquettes au Chocolat > Minis Chamallows
- Stick chocolat > 1 Bonbon Langue qui pique
- 2 Bonbons rond de couleur > 2 Gros Chamallows

> Préchauffer le four à 190°C > Utiliser un moule rectangulaire  
( J'ai utilisé un cadre à pâtisserie extensible )

> Mettre le chocolat, le sucre et le beurre dans le bol du robot

> Programmer 5 Min / 60°C / Vitesse 2 > Racler les bords

> Rajouter la farine, les oeufs, le sel dans le bol du robot

> Mixer 15 Sec / Vitesse 4 > Verser la préparation dans le moule

> Enfourner 25 Min

> Laisser refroidir complètement avant de le démouler

> Recommencer la recette une deuxième fois pour pouvoir

représenter un grand loup > Laisser refroidir complètement avant de le démouler

> Placer le deuxième gâteau sur le premier

> Couper 5 cm sur la longueur si le gâteau n'est pas assez rectangulaire

> Placer la décoration sur le gâteau