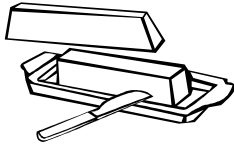


## Mois de novembre

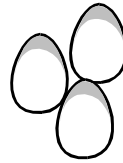


# Les Petits Marmitons vous proposent : « Le gâteau chouette »

**150 g** de BEURRE



**3** OEUFS



**150 g** de SUCRE



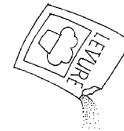
**1** gousse de vanille



**150 g** de FARINE



**1/2** sachet de LEVURE



1. Je fouette les œufs et le sucre dans un saladier.

2. J'ajoute ensuite la farine et la levure en pluie.

3. Je fais fondre le beurre et je l'ajoute au mélange.

4. Je coupe en deux la gousse vanille pour récupérer les « grains ».



5. Je verse la pâte dans deux moules ronds (1 petit pour la tête et 1 moyen pour le corps). Je fais cuire 40 mn à four chaud (180°).

6. Je décore la tête de la chouette avec des rondelles d'ananas et des grains de raisin noir pour les yeux, et un bonbon «banane» pour le bec, des demi-bananes pour les ailes, ...

