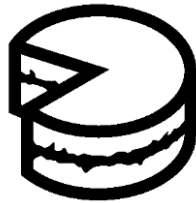


# Fondant au chocolat

Imprimer la recette. Découper chaque étape de la recette.

Il est possible de les :

- Coller sur un cahier (1 étape par page).
- Mettre dans un classeur (par exemple au format A5 et coller les étapes sur des fiches bristol)
- Perforer et les assembler avec un anneau
- Assembler avec une relieuse...



**Gâteau d'Halloween**

Pour le gâteau :



130 gr sucre



3 carottes



240 gr de farine



4 œufs



le jus d'une orange



1 sachet de levure

Sur le gâteau :



150 gr fromage frais (Philadelphia)



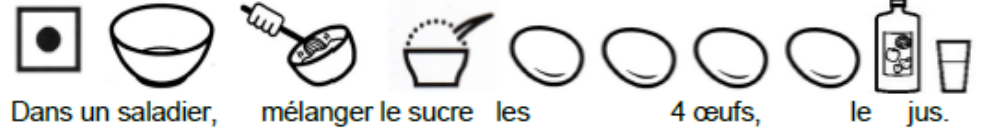
20 gr de chocolat noir



80 gr sucre glace



2 càs jus de citron



Dans un saladier, mélanger le sucre les 4 œufs, le jus.



Dans un bol



mélanger la farine



et la levure



Mettre la farine



dans le saladier



et



mélanger.



Râper les 3 carottes.



Mettre les carottes râpées dans le saladier et mélanger.



Mettre du beurre dans un moule et verser la pâte dans le moule.



Faire cuire 40 minutes à 180°.



Dans un saladier, mélanger le sucre glace le jus de citron et le fromage frais.



Quand le gâteau est froid mettre le gâteau sur une assiette.



verser le fromage sur le gâteau.



Faire fondre le chocolat.



  
C'est bon !

