

Gâteaux goût de loup

En l'honneur de la fin du loup pour tout le village.

Ingrédients

- . 3 craies,
- . 1050 g. de farine
- . 200 griffes de loup
- . 2 kilos de pierres
- . 1l d'eau du puits
- . 5l de lait de chèvre
- . 5 œufs



Matériel

- . Une balance
- . Un bol
- . Un fouet
- . Un moule



Etape 1

Mettez 5 l de lait de chèvre et mélangez- le avec 1050 g de farine.

Rajoutez 1 l d'eau du puits.

Mélangez et laissez 10 min au frigo.

Pendant ce temps, pour une jolie couleur, écrasez 3 craies pour que cela reste doux.

Ajoutez 3 l de lait et 5 œufs.

Répartissez la pâte dans un moule et mettez au four pendant 20 min.

Etape 2

Nous passons maintenant à la décoration.

Pour donner du punch à votre gâteau, disposez joliment les 200 griffes de loup sur le gâteau.

Sortez le gâteau du moule et mettez des pierres tout autour.

Votre gâteau peut désormais être mangé.

Avertissement numéro 1

! La farine doit impérativement avoir mijoté sur les pieds du loup !

Avertissement numéro 2

! Attention à ne pas en manger trop, sinon vous vous transformerez en loup gachèvre !

