

# Le hérisson au chocolat

C\*mon  
etiquette!

1 Mélangez les ingrédients et faites cuire dans une terrine

125g de farine  
125g de sucre  
un sachet de levure chimique  
2 gros oeufs  
125g de beurre fondu  
Thermostat 6 (180°)  
Cuisson 20min

2 Mélangez pour obtenir une crème

60g de beurre  
30g de chocolat fondu  
2 c. à soupe de lait  
125g de sucre glace

3 Décorez

coupez 2 morceaux de gâteaux pour le museau

utilisez les chutes pour les oreilles puis versez la crème

prenez des amandes effilées pour les piquants, du chocolat pour le visage

