Le gâteau rigolo

Temps de cuisson

30 minutes à feu moyen

Ingrédients

* un paquet de blagues
* 3 crottes de souris
* 50g de joie à la chantilly
* 6 gros yeux de grenouilles
* 10g de bonbons
* un sachet de bonne humeur
* 1 verre d'eau de mer
* 20ml de pipi de fourmis

Ustensiles

* un four
* un saladier
* un plat rond
* une cuillère
* un verre

Préparation

1. Verser le paquet de blagues dans un saladier.
2. Ecraser grossièrement à la fourchette les crottes de souris.
3. Malaxer le tout du bout des doigts en ajoutant petit à petit le verre d'eau de mer, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Fouetter le mélange avec les 20ml de pipi de fourmis.
5. Verser le tout dans un plat rond.
6. Enfourner 30 minutes à 180°C.
7. Démouler le gâteau et le laisser refroidir.
8. Ensuite disposer les 10g de bonbons autour du gâteau.
9. Saupoudrer avec le sachet de bonne humeur.
10. Disposer les yeux de grenouilles.
11. Et pour finir, dessiner les dents du gâteau rigolo avec de la joie à la chantilly.