



PRÉPARATION :  
10 MIN



NIVEAU :  
FACILE



COÛT :  
FAIBLE



## MUSTACHE CAKE CHOCOMINT À L'HUILE ESSENTIELLE DE MENTHE



### INGRÉDIENTS

- 250 gr de chocolat
- 90 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 4 oeufs
- 1 à 3 gouttes d'huile essentielle Menthe Poivrée

1. Préchauffez le four à 120°C (Th. 4).
2. Battez les oeufs avec le sucre.
3. Ajoutez le chocolat fondu au bain-marie avec un peu d'eau.
4. Incorporez le beurre ramolli et la farine tamisée.
5. Ajoutez 1 à 3 gouttes d'huile essentielle de Menthe Poivrée BIO selon l'intensité de goût souhaité.
6. Versez dans un moule rond beurré.
7. Cuire 30 minutes et démouler chaud
8. Découpe et montage :

1



CUPER LE GÂTEAU EN 2 DANS LE SENS DE LA HAUTEUR.  
LAISSER LES 2 MOITIÉS SUPERPOSÉES

2



CUPER LE GÂTEAU SUR LE DESSUS,  
EN REPRODUISANT CETTE FORME

3



RETOURNER LES DEMI-MOUSTACHES AFIN D'OBTENIR LA MÊME TEXTURE SUR LE DESSUS DU GÂTEAU  
PUIS LES ASSEMBLER POUR OBTENIR UNE FORME DE MOUSTACHE