

Gateau « deux cuillères »

La recette:
deux cuillères de farine
deux cuillères de sucre (ou de miel)
deux cuillères d'huile (olive is fine)
1 oeuf
deux cuillères de kwatta blanc / Nutella /
peanut butter



on tape tout dans un récipient sans ordre spécifique et on touille jusqu'à avoir une
pâte lisse et homogène.
3-4 minutes au micro onde (le temps que cela gonfle bien)

Et voilà !



On peut évidemment décorer à la
chantilly, ou parfumer avec
n'importe quoi - insérer par
exemple des fruits dans la pâte,
une liqueur quelconque...

