Gateau araignée d'Halloween

Ingrédients :

300g de sucre
60 œufs
10 cl d'huile végétale
2 yaourts nature
400g de farine
2 sachets de levure chimique

Pour la déco :

2 tablettes de chocolat noir,
1 pot et demi de vermicelles en chocolat
un peu de pâte à sucre (noire, blanche et bleue)
16 mini carambars caramel.

Recette :

- Préchauffer le four thermostat 6
- Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et blanchir en battant.
- Ajouter l'huile, mélanger. Ajouter le yaourt.
- Mélanger la farine et la levure et rajouter au mélange en deux fois.
- Prendre deux moules rond, un grand pour le corps, un plus petit pour la tête. Y mettre du papier sulfurisé puis verser la préparation.
- Faire cuire sur thermostat 6 pendant 45 minutes environ (surveiller la cuisson).

- Démouler et laisser refroidir.
- Réaliser un glaçage au chocolat : faire fondre les deux tablettes de chocolat noir avec de l'eau (un peu, il faut que le mélange soit bien lisse , liquide mais pas trop et bien homogène).
- Placer le gateau sur une grille et verser le chocolat dessus afin de le répartir équitablement sur toute la surface. Faire de même avec le petit gateau.
- Saupoudrer de vermicelles au chocolat pour donner un effet « poilu » à la bête sur les deux parties de l'araignée (tête et corps).
- Pour les yeux, faire deux cercles aplatis de pâte à sucre blanche. Les coller sur la tête. Puis faire deux autres cercles de pâte à sucre bleue, plus petits pour l'intérieur des yeux.
- Pour les pattes, ouvrir les carambars, utiliser 2 carambars par patte, que l'on lie entre eux avec de la pâte à sucre noire. Les insérer sur le côté du corps de l'animal.