Poisson d'avril

```
1 pot de yaourt
3 pot de farine
2 pot de sucre
1/2 pot de huile
1 sachet de levure chimique
des fraises pour les écailles
des smarties pour la queue
des m&m's pour l'œil et le coup
des vermicelles de couleurs pour les nageoires
```

Mélanger le sucre, la farine, la levure puis le yaourt et l'huile , mettre dans un plat beurré au four à 180° c environ 20 à 30 minutes.

Découper le gâteau pour faire les différentes parties du corps du poisson et décorer.

<u>Astuce</u>: pour faire tenir les fraises et les bonbons, j'ai fait une crème pâtissière mais vous pouvez utiliser autre chose