

Elouann Lundi 30 mars après- midi

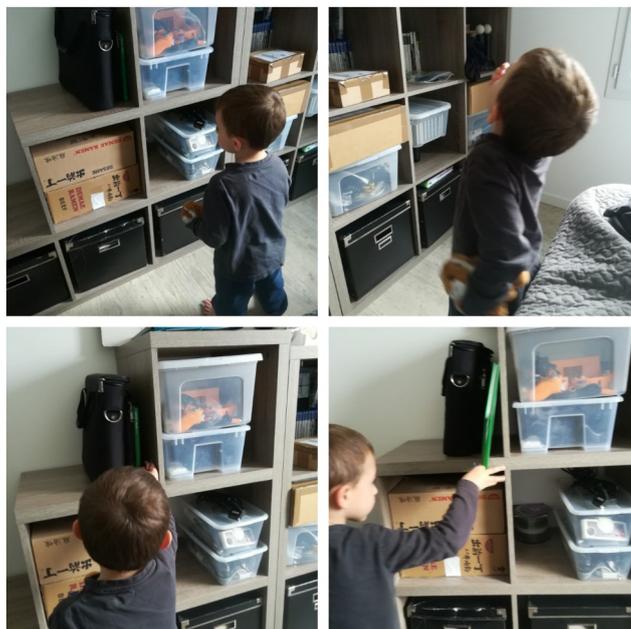
Mes activités cette après- midi

La chasse aux trésors dans la maison car aujourd'hui il fait froid donc on ne peut pas faire la chasse aux trésors dans le jardin.

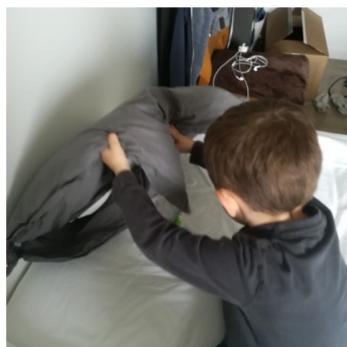
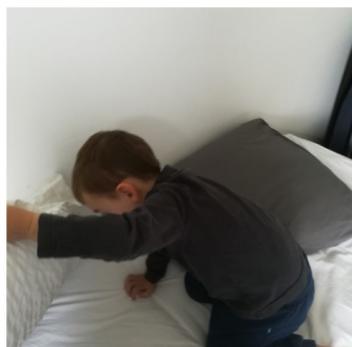
Je cherche un coffre fort



Je cherche le livre de la jungle



Je cherche le labello



Je cherche un mini livre



Un peu de mathématique : je joue à « Attrap'moi »

Je regarde le nombre de dessin qu'il y a sur la carte et je pince le bon chiffre en bas de la carte.

Je retourne la carte et si mon doigt pince le fil du cerf volant, ma réponse est correcte.



Je fais un gâteau au chocolat pour « Trotro »

1. **La recette** : j'ai nommé chacun des ingrédients :

100 gr de sucre en poudre, un sachet de sucre vanillé, 5 œufs, 150 gr de chocolat, 125 gr de beurre, 1 cuillère à soupe bombée de fleur de maïzena, un sachet de levure et un sachet de 125 gr poudre de noix de coco

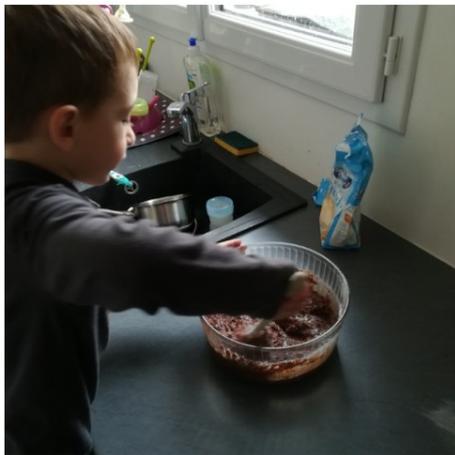
2. **Les ustensiles** : Il faut deux bols, un moule à gâteau, un pinceau, un batteur, deux casseroles et deux cuillères.

3. **Je décris mes actions** :

- J'allume le four à 180°,
- A l'aide d'un pinceau, je beurre le moule et je mets de la farine.
- Je sépare les jaunes du blanc de l'œuf
- Je mélange le sucre vanillé et le sucre à l'aide de la cuillère dans le jaune des oeufs
- Dans une casserole, je fais fondre le beurre
- Dans une casserole, je fais fondre le chocolat avec un peu d'eau et je mélange avec une cuillère
- Je mets le beurre fondu puis le chocolat fondu et je mélange
- Je mets la noix de coco et je mélange
- Je mets la levure et je mélange
- Je bats le blanc des œufs en neige à l'aide d'un batteur
- J'incorpore délicatement le blanc dans la préparation à l'aide d'une cuillère
- Je verse le tout dans le moule à gâteau
- Je mets la préparation dans le four
- J'attends 35 à 40 minutes et « c'est cuit »
- J'attends que ça refroidisse pour le manger, « miammmmm » BON APPETIT









Bonne journée les amis et à très bientôt.

Elouann.