

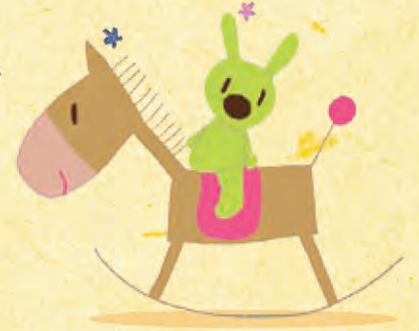


Le gâteau au yaourt

Le matériel et les ustensiles



- ⦿ Un pot de yaourt nature ou aux fruits.
- ⦿ Trois œufs bien frais.
- ⦿ De la farine.
- ⦿ De la levure chimique.
- ⦿ Du sucre en poudre.
- ⦿ De l'huile de tournesol.
- ⦿ Un saladier.
- ⦿ Une spatule en bois.
- ⦿ Un moule à gâteau.



La réalisation

- ★ Verse le yaourt dans le saladier et conserve le pot vide pour mesurer les autres ingrédients.
- ★ Remplis le pot avec de la farine et verse-la dans le saladier, trois fois de suite.
- ★ Déchire le sachet de levure et verse son contenu dans le saladier.
- ★ Remplis le pot avec du sucre et verse-le dans le saladier.
- ★ Remplis la moitié du pot avec de l'huile et verse-la dans le saladier.
- ★ Casse les trois œufs dans le saladier, sans laisser de coquille.
- ★ Mélange bien le tout pour que la pâte soit lisse et sans grumeaux.
- ★ Si tu es très gourmand(e), ajoute des morceaux de fruits ou des pépites de chocolat.
- ★ Beurre le moule à gâteau et verse la préparation dedans.
- ★ Mets ton gâteau dans le four préchauffé et laisse-le cuire à 200°C pendant 30 à 40 minutes.

L'ÉVEIL DE L'ENFANT

Cette activité permet à l'enfant :

- de passer un moment privilégié avec l'adulte qui reste à ses côtés ;
- de découvrir l'art culinaire ;
- d'éveiller tous ses sens (il touche, goûte la pâte crue et cuite, sent l'odeur du gâteau qui cuit, voit la pâte gonfler... et entend son ventre gargouiller !).



Partage ton gâteau avec ta famille et tes amis !