

# LES NOUVELLES DES COPAINS !

Lundi 16 et mardi 17 mars

## Les activités à la maison

Enzo a fait des puzzles (à 2 faces !)



Et Hugo colle et compte des gommettes, fait des bricolages et joue au foot dans le jardin !



Et voici la délicieuse recette partagée par Hugo !

## Gâteau à la banane : la meilleure recette

Préparation 10 mn

Cuisson 35 mn

Temps Total 45 mn



### Ingrédients / pour 6 personnes

- Banane : 4
- Beurre : 160 g
- Oeuf : 4
- Sucre : 200 g
- Farine : 250 g
- Levure chimique : 1 sachet
- Sucre vanillé : 1 sachet

### PRÉPARATION

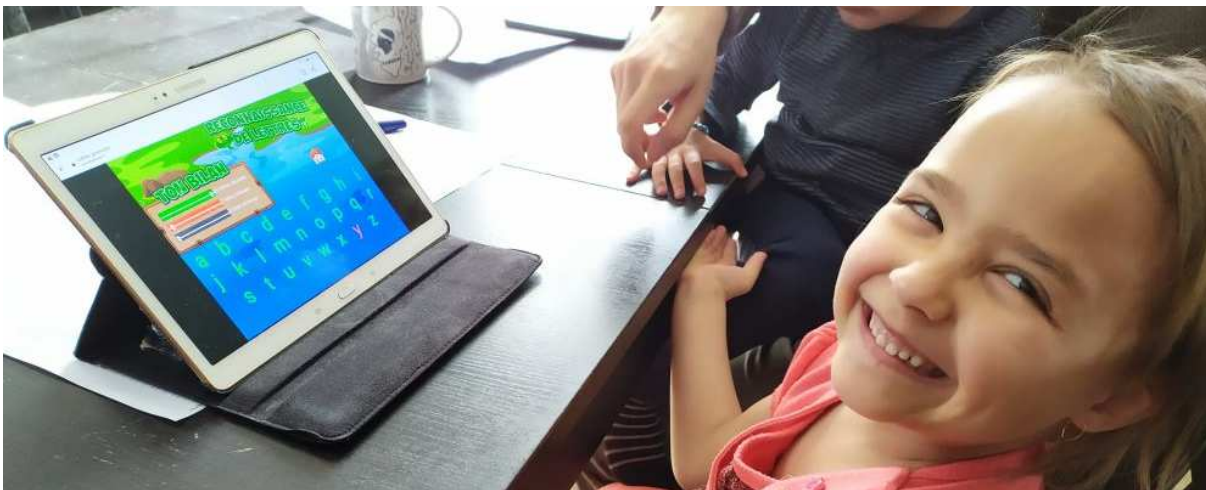
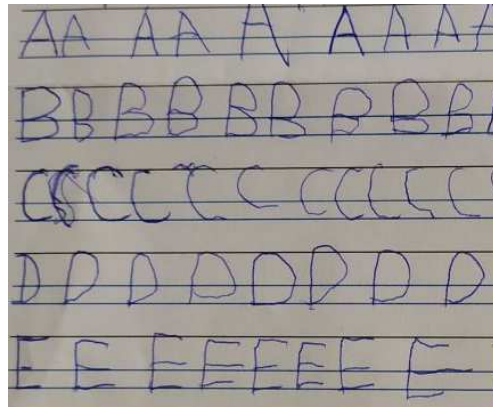
- 1 Écraser les bananes avec une fourchette dans une assiette et les laisser de côté.
- 2 Bien mélanger les oeufs avec le sucre.
- 3 Rajouter la farine, le beurre, la levure et le sucre vanillé.
- 4 Incorporer la purée de bananes à la préparation.

#### Pour finir

Mettre au four pendant 35 minutes sur (thermostat 3-4).



Chez les grands, ça bouge aussi ! Inès écrit des lettres en capitale et s'entraîne à des petits jeux sur la tablette (pas trop longtemps) !



Et regardez ce qu'il y avait dans une caisse de mon jardin, ce matin...  
Vous connaissez cet animal ?



Eh ! oui, c'est un crapaud !

J'ai eu des nouvelles de notre Florence qui va très bien !

J'ai déjà reçu des photos du premier défi !  
Regardez le blog de l'école !

Bisous à tous et bonne journée ! Profitez du soleil !

Maîtresse Karine