

RECETTE DU GÂTEAU AU YAOURT

Les activités de cuisine sont l'occasion de partager un moment agréable avec votre enfant ainsi qu'un bon goûter !

Profitez-en pour lui parler de **l'origine des ingrédients** :

La farine vient des grains de blé, les yaourts sont préparés à partir du lait de la vache, les œufs sont pondus par les poules, l'huile est obtenue à partir de graines écrasées, etc., le sucre est obtenu à partir des betteraves.

C'est aussi l'occasion pour les plus jeunes de découvrir certaines **propriétés de la matière** :

Comparer la farine et le sucre en poudre (la farine est légère et très fine, le sucre est formé de petits grains), découvrir la dureté de la coquille d'œuf, observer que l'huile est différente de l'eau (l'huile paraît plus « épaisse »), transvaser les ingrédients dans le pot de yaourt.

Pour les plus jeunes pensez à parler des **couleurs** des ingrédients (le sucre, la farine, le yaourt sont blancs, la coquille de l'œuf est beige mais l'intérieur est jaune/orange et transparent).

En réalisant cette recette, **nommez les ingrédients et les ustensiles** avec votre enfant et faites-lui « **compter** » les ingrédients : les 3 œufs, les pots de sucre, de farine, etc.

Bonne cuisine et bon appétit !

INGREDIENTS



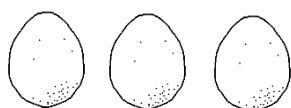
1 YAOURT



2 POTS DE SUCRE



3 POTS DE FARINE



3 ŒUFS



LA MOITIE D'UN
POT D'HUILE



1 SACHET DE LEVURE

USTENSILES



1 SALADIER



1 POT DE YAOURT
VIDE POUR MESURER



1 FOUET



1 MOULE A
GÂTEAU



Verse le yaourt, la farine, le sucre et l'huile dans le saladier.
Mélange avec le fouet.



Ajoute les œufs et la levure dans le saladier.
Mélange avec le fouet.



Verse la pâte dans le moule à gâteau.
Cuis au four à 180°C pendant 35 minutes environ.
ATTENTION : Ne touche pas au four ni au gâteau tant qu'il est chaud, **ce sont tes parents qui s'occupent de la cuisson.**