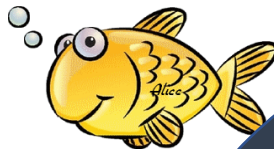


Un jour

UNE BONNE IDEE

Alors, on joue ?



Recette du gâteau au yaourt

Préparation : 15 à 20 minutes

Cuisson : 45 minutes à 180 degrés

Ingrédients :

1 yaourt, 1 pot d'huile, 2 pots de sucre,
4 pots de farine, 1 paquet de levure
chimique, 3 œufs

1 cuillère à café ou à soupe

Vous pourrez vous munir du pot de yaourt
comme mesure, pour le côté ludique et
pratique . Votre enfant pourra ainsi
participer activement !

Positionnement de l'adulte

L'atelier cuisine permettra à votre enfant
de mettre tous ses sens en éveil,
développer son autonomie et renforcer
son estime de soi.

Vous pourrez ainsi le laisser toucher,
gouter, mélanger, explorer, manipuler....

Vous pourrez le laisser chercher les
ingrédients et les verser à l'aide du pot de
yaourt vide, il pourra participer et
mélanger, mettre la pâte dans le moule et
observer et gouter le bon gâteau réalisé.

Déroulement

Laisser votre enfant mettre le yaourt ainsi
que le sucre et la farine dans le pot de yaourt
vide à l'aide de la cuillère et verser dans un
récipient. Il pourra mélanger et observer
l'obtention d'une pâte.

Il pourra beurrer et fariner un moule à
gâteau. Verser ensemble la pâte et si vous
avez des petits moules, votre enfant pourra
également verser de la pâte dedans.

N'hésitez pas à l'accompagner et le féliciter, à
nommer les différents ingrédients, à

Astuces

Vous pouvez varier la recette en
ajoutant des morceaux de
pommes coupées, des morceaux
de chocolat, des arômes type
citron ou fleur d'oranger.....

Chansons qui peuvent
accompagner l'atelier :

Pour faire un bon gâteau-monde
des titounis-youtube

Anne Sylvestre : le gâteau-