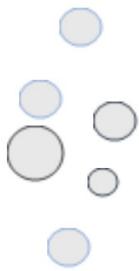


Un jour



Alors, on joue ?



UNE BONNE IDEE

DUREE : 30 minMATERIEL :

1 plaque à pâtisserie

1 feuille de papier sulfurisé

1 saladier

INGREDIENTS

170 g de farine

100 g de beurre en petits dés

90 g de sucre blanc ou de canne ou
un mélange

1 œuf entier

1 pincée de sel

½ sachet de levure chimique

Pour garnir les cookies

Des pépites de chocolat noir blanc
ou au laitdes smarties des raisins secs des
amandes effilées etc. ...PREPAREZ A L'AVANCE LES DIFFERENTS
INGREDIENTS DANS DES BOLS

- Demandez a votre enfant de tout transvaser dans un saladier
 - Laissez le malaxer le tout pour former une boule de pâte
 - Votre enfant formera des petites boules de pâte qu il faudra ensuite poser sur la plaque a pâtisserie recouverte d une feuille de papier sulfurisé en les espaçant et en les aplatissant un peu
 - Votre enfant posera sur les cookies les pépites de chocolat des smarties des amandes des raisins secs etc.....
- vous mettrez les cookies a cuire 12 à 15 mn dans un four préchauffé à 180 °

ASTUCES

Mettez un tablier à votre enfant, demandez lui de se laver les mains. Ne le laissez pas s'approcher du four. Pour former les cookies, il est possible d'utiliser 2 cuillères. Une pour prendre la pâte, l'autre pour la glisser sur la plaque. Montrer et verbaliser lentement les 2 gestes à votre enfant, puis amusez vous !! Les cookies se conservent très bien dans un boite hermétique quelques jours

POSITIONNEMENT CONSEILLE :

- Disposer le matériel et les ingrédients sur la table
- Expliquer à votre enfant le déroulement de cette activité
- Faites lui goûter les différents ingrédients en les nommant.
(pensez a sortir le beurre un peu avant du réfrigérateur)

