

Le gâteau au chocolat

Le matériel et les ustensiles



- ⊗ Un verre doseur. ⊗ Un saladier.
- ⊗ Un fouet. ⊗ Un moule à cake.

- ⊗ Trois œufs.
- ⊗ 100 grammes de sucre en poudre.
- ⊗ 150 grammes de beurre.
- ⊗ 50 grammes de farine.
- ⊗ Un sachet de levure chimique.
- ⊗ 200 grammes de chocolat noir pâtissier.
- ⊗ 100 grammes de pralin.
- ⊗ Deux cuillères à soupe de lait.
- ⊗ Des bonbons colorés.

La réalisation

- ★ Casse les œufs dans le saladier.
- ★ Mélange bien avec le fouet.
- ★ Verse le sucre en poudre, le pralin, la farine et la levure.
- ★ Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le chocolat dans un peu de lait (dans une casserole ou au micro-ondes).
- ★ Verse le chocolat fondu dans le saladier et mélange bien le tout.
- ★ Beurre le moule et verse la préparation dedans.
- ★ Demande à l'adulte de mettre le gâteau au four thermostat 6 pendant 20 à 30 minutes.
- ★ Après la cuisson, décore-le avec des bonbons colorés ou des motifs de Noël.



L'éveil de l'enfant

Cette activité permet à l'enfant :

- de découvrir l'art culinaire et d'éveiller tous ses sens ;
- de développer son habileté manuelle ;
- de passer un moment privilégié avec l'adulte à ses côtés ;
- de développer son autonomie, sa confiance en lui, son sens du partage.



Tu peux étaler du chocolat fondu ou de la crème de marrons sur le gâteau une fois cuit et faire des traits à l'aide d'une fourchette pour évoquer une bûche.