

En attendant le Père-Noël.....

La recette du gâteau au chocolat

Ingrédients :

- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 5 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine

Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à feu doux, ou au micro ondes.

Quand c'est bien fondu, ajouter les jaunes d'œufs. Bien battre. Ajouter ensuite le sucre et la farine, puis incorporer les blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Bien graisser un moule.

Cuire à four moyen (180°C environ) pendant 20 min.



Lucas a mélangé le chocolat et les blancs en neige. Edelyne a mis les blancs en neige dans le chocolat .

Florian et Maë



On a cassé les œufs et on a séparé le jaune et le blanc . Avec l'appareil la maîtresse ,on a mélangé les blancs. Jordan tenait le saladier pendant que Wilfried mélangeait le chocolat . Benjamin mettait les blancs en neige dans le saladier.

Andréa et Jordan



Nous avons fait un gâteau au chocolat. On a lu la recette . Nous avons mélangé la farine dans le saladier, nous avons cassé le chocolat. On l'a mis dans le micro-ondes , nous avons cassé les œufs et nous avons mélangé tout ça . On s' est bien amusé ! Il était très bon !!!

Louise, Lisa, Thomas.



Nous avons mélangé le mélangé le chocolat et la farine dans le saladier pour faire un gâteau avec nos camarades . Nous avons bien aimé apprendre à cuisiner.

Elena Justin Wilfried.



Nous avons mélangé du chocolat et des œufs avec le fouet dans un bol.

Nesrine et Marion.



Nous avons mélangé les œufs . On a fait fondre le chocolat .Et ça nous a donné un gâteau au chocolat. Mais il y a des gourmands !

Jolan et Mélina

Nous avons fait cuire le gâteau puis nous l'avons mangé et nos camarades ont très apprécié le gâteau surtout Julien et Valentin !