

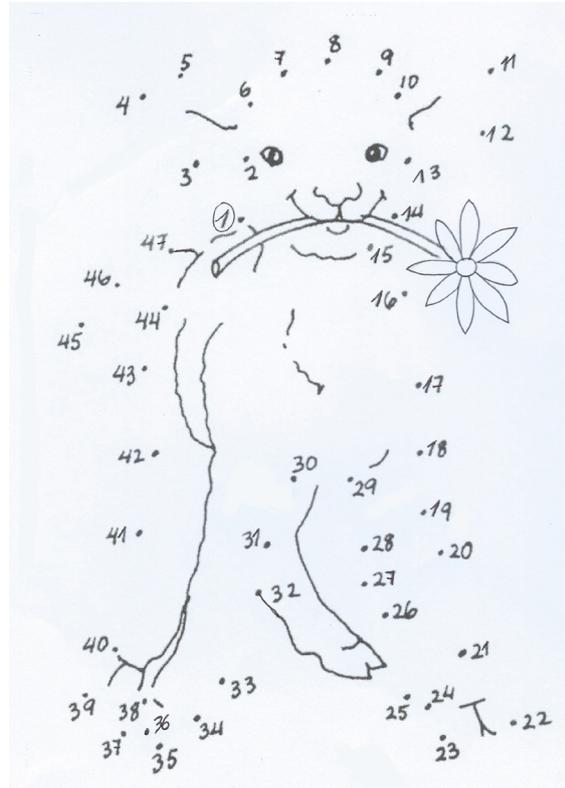


Les jeux de la semaine

Le Seigneur est mon berger

LE DESSIN POINTÉ :

Relie tous les points pour savoir ce qui se cache sur ce dessin mystère !



LA RECETTE DE CUISINE :

Le gâteau mouton chamallows

Ingrédients :

Important : tu dois faire 2 gâteaux ronds : 1 pour le corps, 1 pour découper la tête et les pattes.

Voilà les proportions pour faire 2 petits gateaux... à doubler pour les gourmands qui veulent faire 2 gros gateaux !!!

225 g de chocolat noir, 190 g de beurre, 190 de sucre en poudre, 150 g d'amandes en poudre, 6 oeufs.
des chamallows et des bonbons pour les yeux et le nez.

Fais fondre le chocolat.

Ajoute le beurre, les jaunes d'oeufs, le sucre.

Mélange bien.

Ajoute les amandes en poudre et les blancs d'oeufs battus en neige. Verse la préparation dans les moules.

Mets tes gâteaux au four 40 min à 150° (*surveille au bout de 30 min et éventuellement éteinds le four en laissant le gâteau 5 à 10 min*).

Une fois les deux gâteaux cuits et refroidis, découpe la tête du mouton dans un des gâteaux (un ovale et une forme comme un petit nuage pour le dessus de la tête), ainsi que deux petites "pattes".

Dispose ces morceaux sur l'autre gâteau, et place des chamallows coupés en 2 sur le corps. Pour les yeux et le nez utilise des bonbons.



C'EST PRÊT ... BON APPETIT !