

SEMAINE DU GOUT Cuisine avec Leïla Martin

Dictée à l'adulte classe de CP

Nous avons fait des cupcakes au butternut avec Leila Martin.

C'est étonnant car c'est un légume de la famille des courges comme la citrouille.

1) Nous avons épluché le butternut c'était difficile car la peau est dure.



2) Après on a pesé les ingrédients : beurre, sucre, farine, levure chimique



3) On a cassé 5 œufs dans un bol on y ajoute le sucre puis avec le batteur électrique on remue pour que ça devienne blanc.



4) On a rajouté dans le bol : la farine et la levure, un petit peu de sel, un peu de vanille.



5) Puis ensuite on a mis le butternut râpé.

6) La pâte est mise dans la poche à douille puis ensuite dans les moules.



7) Direction le four !

8) Les ce2 ont préparé le glaçage au chocolat pour décorer les cupcakes.



9) Nous nous sommes régalés.

