

<https://rpi-aranc-evosges.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article753>

Les anniversaires de juillet

- Ecole d'Aranc - classe maternelle CP - Anniversaires -



Date de mise en ligne : dimanche 7 juillet 2024

Copyright © RPI : Evosges - Aranc - Tous droits réservés

Mardi 2 juillet, nous avons fêté les 4 ans d'Honorine et les 6 ans d'Apolline .





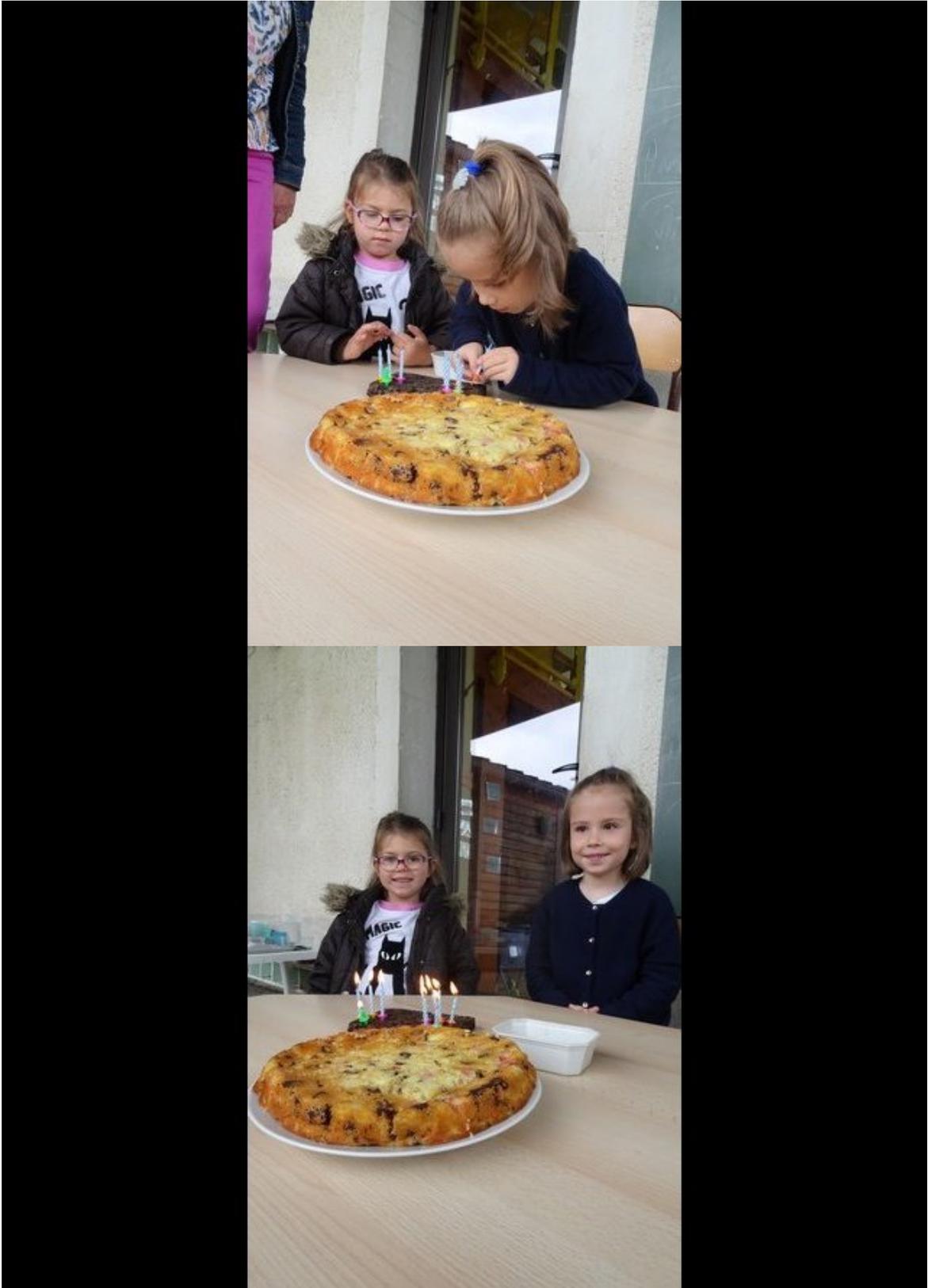


```
.cycle-paused:after { display:none; } .texte_infobulle { text-align:left; }
```

Nous voulions faire un gâteau à la fraise mais nous n'en n'avions pas assez alors on a ajouté de la rhubarbe du jardin et des pépites de chocolat.

Léo R a dit aussi que nous avons ajouté l'ingrédient le plus important : « l'amour ».







.cycle-paused:after { display:none; } .texte_infobulle { text-align:left; }

JOYEUX ANNIVERSAIRE !





.cycle-paused:after { display:none; } .texte_infobulle { text-align:left; }

Gâteau fraise rhubarbe chocolat

Ingédients

- 1 pot de yaourt nature (le pot sert de doseur)
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1/2 pot de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- des fraises, de la rhubarbe et des pépites de chocolat

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C)..

Pendant ce temps, mélanger tous les autres ingrédients en mélangeant d'abord la levure et la farine.

Ajouter les fraises coupées en morceaux, la rhubarbe coupée finement et les pépites de chocolat.

Graisser un moule et verser la pâte dedans.

Mettre au four 35 min à 180°C (thermostat 6)