



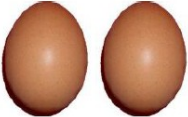







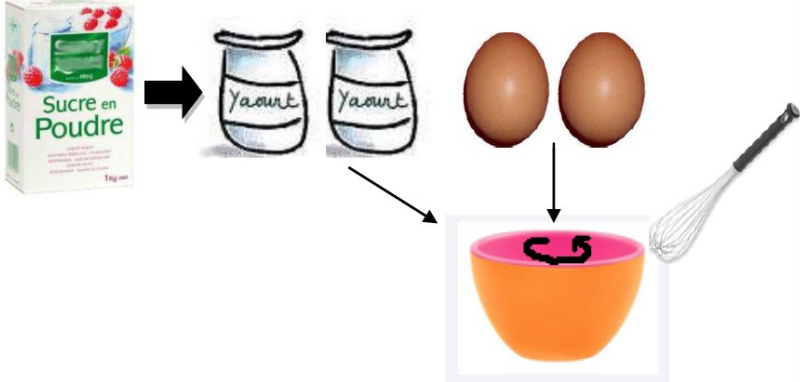

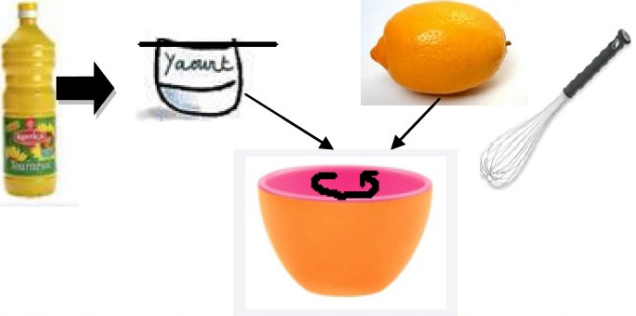




LE GATEAU PAPILLON :

1) Faire un gâteau au citron en suivant cette recette facile pour un enfant.

(Si votre enfant n'aime pas le citron, il est possible de le remplacer par de l'extrait de vanille)

<u>les ingrédients</u>		<u>le matériel</u>	
 1 yaourt	 Huile	 levure	 Un saladier
 2 œufs	 Farine	 1 Citron	 Un fouet
 Sucre			 Un moule à gâteau
			 Un couteau
 Versez le pot de yaourt dans le saladier.	 1)-Mettez 2 pots de sucre dans le saladier. 2)-Ajoutez les œufs 3)-Mélangez.		
 1)-Mettez 3 pots de farine dans le saladier. 2)-Ajoutez la levure et remuez.	 1)-Ajoutez un demi-pot d'huile et le jus de citron 2)-Mélangez		
 Versez la pâte dans le moule.	 Faire cuire environ 30 minutes à four moyen.		

2) Une fois le gâteau cuit et refroidi, suivre les étapes suivantes:

- couper le gâteau en 4

- sur un plat, faire le corps du papillon avec des bonbons (fraises tagada, chamallow, ...) ou des fruits (fraises, boules de raisins...)

- placer 2 quarts de gâteau de chaque côté

- décorer les ailes à votre guise

- finir par 2 petites antennes.

EXEMPLES EN IMAGES :



BON APPÉTIT !

