



Lis et observe cette recette:

Ingrédients:

- 1/2 verre d'huile
- 1/2 verre de miel
- 1/2 verre de sucre en poudre
- 2 verres de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de poudre de gingembre
- 1 pincée de sel

Mélanger ensemble le jaune, le miel, l'huile et le sucre.

Verser la cannelle, le sel, la muscade, le gingembre, ajoutez petit à petit la farine, mélanger à la main.

Si la pâte colle, mettre un peu plus de farine.

Etaler la pâte sur du papier cuisson.

Découper des formes de bonshommes à l'aide d'emporte-pièces

Faire cuire 15 minutes à four th.5 (150°/160°)

- Dans cette liste colorie les ingrédients dont nous avons besoin pour la recette:

| | | | |
|-----------|----------------|--------------|---------|
| Du lait | De la cannelle | De la farine | Du café |
| Du poivre | De l'huile | Du sucre | Du sel |

- Dans cette liste, colorie le matériel dont nous avons besoin:

| | | | |
|------------------|------------|-------------------|-----------------------|
| Un emporte-pièce | Un pinceau | Un moule à gâteau | Une plaque de cuisson |
| Un four | Un verre | Une passoire | Un ouvre-boîte |

- Vrai ou faux?

| | VRAI | FAUX |
|--|------|------|
| Si la pâte colle, je rajoute du sel. | | |
| Je découpe une forme de bonhomme à l'aide de l'emporte-pièces. | | |
| Pour cette recette, j'ai besoin d'un demi verre de miel | | |
| Je dois laisser cuire le bonhomme pendant 15 min. | | |
| J'ai besoin de café pour cette recette. | | |

- Voici la recette dans le désordre. Numérote les phrases dans l'ordre.

- | | |
|---|---|
| <input type="radio"/> Etaler la pâte sur du papier cuisson | <input type="radio"/> Mélanger ensemble le jaune, le miel, l'huile et le sucre. |
| <input type="radio"/> Verser la cannelle, le sel, la muscade, le gingembre. | <input type="radio"/> Faire cuire au four 15 min. |
| <input type="radio"/> Ajoutez petit à petit la farine, mélanger à la main. | <input type="radio"/> Découper des formes de bonhommes à l'aide d'emporte-pièces. |

Réponds aux questions:

- 1) Quelle est la partie de l'oeuf dont nous avons besoin?
 - 2) Sur quoi faut-il étaler la pâte avant de la mettre au four?
 - 3) Que faut-il utiliser pour découper des formes dans la pâte?
 - 4) A quelle température faut-il régler le four?
 - 5) Pourquoi faut-il du papier cuisson?
-