

Les biscuits à la cannelle

Ingrédients :

* 250 grammes de farine tamisée



* le zeste d'un demi-citron



* un peu de beurre



* 1 décilitre d'huile



* 125 grammes de sucre



* de la cannelle en poudre



Marche à suivre :

1. Mets la farine dans un grand saladier.

2. Creuse un trou au milieu de la farine et mets-y l'huile, le sucre et le zeste de citron.



3. Mélange bien le tout pour obtenir une pâte.

4. Beurre une plaque à gâteau et saupoudre d'un peu de farine.



5. Forme des boules légèrement aplaties et pose-les sur la plaque à gâteau.



6. Laisse reposer 20 minutes.

7. Préchauffe le four à température modérée (200 degrés).

8. Saupoudre les biscuits de cannelle et glisse-les au four pendant 20 minutes.



9. Laisse refroidir.



Bon appétit !

Prénom : _____

Les biscuits à la cannelle

*Coche la bonne réponse.

1. Quel est le genre de ce texte ?

C'est une histoire.

C'est une recette de cuisine.

C'est un documentaire.

*Souligne la bonne réponse.

2. Que faut-il faire en tout premier ?

Il faut mettre les biscuits au four.

Il faut mettre la farine dans un saladier.

Il faut beurrer la plaque à gâteau.

Il faut laisser refroidir.



*Entoure la bonne réponse.

3. Combien faut-il de sucre en tout pour faire ces biscuits ?

Il en faut 40 grammes.

Le texte ne le dit pas.

Il en faut 125 grammes.

*Ecris la bonne réponse en faisant une phrase.

4. Pendant combien de temps doit-on laisser les biscuits au four ?

5. *Barre les phrases qui sont fausses.

- Pour faire ce plat, on a besoin de cannelle.

- Pour faire ce plat, on a besoin de bananes.

- Pour faire ce plat, on a besoin d'huile.

- Pour faire ce plat, on a besoin de sel.

*Ecris en faisant une phrase.

6. A quelle température doit-on faire cuire les biscuits au four ?

7. *Pour chaque phrase coche la bonne case « **Vrai** » ou « **Faux** » .

	Vrai	Faux
Il faut cuire les biscuits pendant 2 heures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut du jus d'orange pour fabriquer ce plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut 250 grammes de farine tamisée pour faire ces biscuits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut de la cannelle en poudre pour faire ces biscuits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut mettre les biscuits 10 minutes au frigo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut cuire les biscuits à 200 degrés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Ecris.

8. Trouve un mot du texte qui peut remplacer le mot souligné.

Mets la farine dans un grand plat.

«Mets la farine dans un grand _____ . »

*Relie.

9. De quoi parle-t-on ?

- | | | |
|---------------------------------------|---|-------------------------|
| Il faut la beurrer. | ● | ● le sucre |
| Il en faut 125 grammes. | ● | ● la plaque à gâteau |
| Il en faut 250 grammes. | ● | ● la farine tamisée |
| Il faut le préchauffer à 200 degrés. | ● | ● la cannelle en poudre |
| Il faut saupoudrer les biscuits avec. | ● | ● le four |

10. Remets la recette dans l'ordre.

- Mélanger bien le tout pour obtenir une pâte.
- Former des boules légèrement aplaties et les poser sur la plaque à gâteau.
- Saupoudrer les biscuits de cannelle et les mettre au four pendant 20 minutes.
- Beurrer une plaque à gâteau et saupoudrer d'un peu de farine.
- Mettre la farine dans un grand saladier et y creuser un trou.
- ② Mettre l'huile, le sucre et le zeste de citron.
- ⑦ Laisser refroidir et manger les biscuits.