Herman, Gâteau de l’amitié

JOUR 1 : Tu as reçu un Herman ! Félicitations !

* Félicitations ! Tu as reçu un Herman. Places le vite dans un grand plat et recouvre le d’un torchon.
* Penses à faire des copies de cette feuille pour les donner à tes amis avec un Herman.

JOUR 2 : Herman fait des bulles

* Mélange bien ton Herman plusieurs fois par jour

JOUR 3 : Herman fait des bulles

* Mélange bien ton Herman plusieurs fois par jour

JOUR4 : Hermann à faim

* Ajoute 1tasse de lait + 1tasse de farine + 1tasse de sucre à ton Herman et remue bien.

JOUR 5 : Herman fait des bulles

* Mélange bien ton Herman plusieurs fois par jour

JOUR 6 : Herman fait des bulles

* Mélange bien ton Herman plusieurs fois par jour

JOUR 7 : Herman fait des bulles

* Mélange bien ton Herman plusieurs fois par jour

JOUR 8 : Herman fait des bulles

* Mélange bien ton Herman plusieurs fois par jour

JOUR 9 : Le moment du partage

* Ajoute 1tasse de lait + 1tasse de farine + 1tasse de sucre à ton Herman et remue bien.
* Partage-le en 4 parts égales. Donne 3 parts à 3 de tes amis avec cette feuille.
* Garde une part pour toi, tu pourras en faire un délicieux gâteau demain !

JOUR 10 : Enfin ! Le gâteau de l’amitié !

* Ajoute à ton Herman 150gr de sucre + 3oeufs + 250gr de farine + 2cc de levure + 2cc de cannelle + 50ml d’huile + 100ml de lait + 2 pommes coupées en petits morceaux + au choix des fruits secs ou frais, de la poudre de noix (noisette, coco, amandes, etc.).
* Mélange bien ton Herman.
* Laisse-le cuire 1heure au four (préchauffé à 170°). Vérifié la cuisson. Une fois prêt démouler et laisser refroidir sur une grille.

ATTENTION :

* Herman déteste le froid et les courants d’air ! Il faut le placer dans un endroit à l’abri mais où il pourra respirer. Ne pas le mettre au frigo ou dans un placard fermé ! Ne pas le recouvrir avec du papier d’alu ou du film transparent.
* Herman va très vite grandir. Dès que tu le reçois il faut le mettre dans un grand plat et le recouvrir d’un linge sec et propre.
* Herman est très sensible ! Il faut éviter de le toucher avec des ustensiles ou des mains sales. Utilise une cuillère en bois pour le remuer, surtout pas d’inox ou de plastique.
* Une tasse = 250ml de lait = 125gr de farine = 150gr de sucre !
* Tu peux choisir de conserver plus d’1 part et de les congeler pour une prochaine fois.