

ANNIVERSAIRE DU MOIS DE DECEMBRE

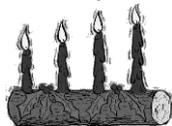


Ingrédients :

- 125 g de beurre 
- 150 g de sucre en poudre 
- 300 g de farine 
- 2 oeufs 
- 1 sachet de levure 
- 3 bananes bien mûres 
- de la pâte à tartiner au chocolat et du sucre glace pour la décoration

Préparation :

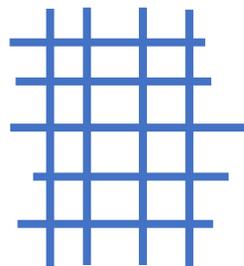
- Epluche les bananes et écrase-les.
- Dans un saladier, mélange le beurre ramolli, le sucre et les œufs.
- Ajoute la farine et la levure, puis les bananes écrasées.
- Verse la pâte dans un moule à cake beurré et fariné puis fais cuire 45 minutes au four à 180°.
- Quand le gâteau est cuit, laisse-le refroidir et démoule-le. Recouvre-le de pâte à tartiner et trace des traits à la fourchette. Saupoudre de sucre glace et ajoute des décorations de Noël.



Avec Hélène, les enfants ont réalisé des couronnes.



En motricité, nous travaillons sur l'action SAUTER .



Nous apprenons à réaliser des quadrillages en collant des bandes de papier, en pâte à modeler, ou encore en graphisme...