

# Du 12 au 16 octobre 2020



Théo G a eu 3 ans!

Avec les grands, nous avons réalisé la **recette du gâteau magique à la vanille** que nous avons dégusté tous ensemble vendredi!



## Le gâteau magique à la vanille

Préparation 15 min, cuisson 1 h, repos 2 h au froid

**Ustensiles**  
batteur, spatule, moule à manqué

**Ingédients**  
(pour environ 6 personnes)

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 1 càs\* d'eau
- 125 g de beurre
- 115 g de farine
- 500 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- sucre glace
- 1 pincée de sel

\* voir glossaire page 3



- 1.** Papa Ours préchauffe le four à 150 °C. Il chauffe le lait, gratte l'intérieur de la gousse de vanille au-dessus, et le laisse tiédir. Il sépare les jaunes et les blancs. Il mélange au batteur les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau pendant 5 min, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 2.** Petit Ours Brun fait fondre le beurre au micro-ondes et le laisse tiédir. Il ajoute le beurre fondu, puis la farine et le sel.
- 3.** Papa Ours mélange toujours au batteur. Petit Ours Brun ajoute le lait et ils continuent à mélanger. Puis Petit Ours Brun aide Papa Ours à monter les blancs en neige ferme.
- 4.** Papa Ours incorpore délicatement en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule. Il verse le mélange dans un grand moule beurré. Il met le gâteau magique au four pendant 1 h au bain-marie\*.
- 5.** Petit Ours Brun laisse le gâteau refroidir puis le met 2 h au réfrigérateur. Il le saupoudre de sucre glace au moment de servir.

*Le gâteau est magique, parce qu'une fois bien froid, il se compose d'une couche de far au-dessous, d'une de crème au milieu et d'un biscuit sur le dessus.*

27



Nous avons appris à mimer une **chanson sur les émotions de petit loup en langage des signes.**

Vous pouvez la retrouver ici:

<https://www.dailymotion.com/video/x3wqahh>

Bonnes vacances  
de la Toussaint!

