

Cuisiner des gâteaux de Noël

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Oral : décrire, évoquer, expliquer...
- Connaître et mettre en œuvre quelques règles d'hygiène



RECETTE DE GÂTEAUX SECS DE NOËL

- 1- **Battre 2 œufs** avec **150g de sucre**.
- 2- **Incorporer à 250g de farine** et une cuillère de parfum (chocolat, raisins, anis, orange, coco, sésame, cannelle..)
- 3- **Pétrir** avec de la farine puis étaler (1cm d'épaisseur).
- 4- **Découper** à l'emporte-pièces, faire cuire 15mn à 150°.



Découper la pâte à l'emporte-pièce. Disposer sur la plaque.



Cuisiner. Peser et mélanger les ingrédients dans un saladier.



Nommer les ustensiles et leur utilisation : incorporer, pétrir, étaler, découper.



Nommer les ingrédients. Connaître leur origine. **Expliquer** la recette.



Manipuler proprement les ustensiles et ingrédients. **Ranger**, laver au fur et à mesure. Se laver les mains.

Cuisiner des gâteaux de Noël

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Oral : décrire, évoquer, expliquer...
- Connaître et mettre en œuvre quelques règles d'hygiène



RECETTE DE GÂTEAUX SECS DE NOËL

- 1- **Battre 2 œufs** avec **150g de sucre**.
- 2- **Incorporer à 250g de farine** et une cuillère de parfum (chocolat, raisins, anis, orange, coco, sésame, cannelle..)
- 3- **Pétrir** avec de la farine puis étaler (1cm d'épaisseur).
- 4- **Découper** à l'emporte-pièces, faire cuire 15mn à 150°.



Découper la pâte à l'emporte-pièce. Disposer sur la plaque.



Cuisiner. Peser et mélanger les ingrédients dans un saladier.



Nommer les ustensiles et leur utilisation : incorporer, pétrir, étaler, découper.



Nommer les ingrédients. Connaître leur origine. **Expliquer** la recette.



Manipuler proprement les ustensiles et ingrédients. **Ranger**, laver au fur et à mesure. Se laver les mains.

Cuisiner des gâteaux de Noël

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Oral : décrire, évoquer, expliquer...
- Connaître et mettre en œuvre quelques règles d'hygiène



RECETTE DE GÂTEAUX SECS DE NOËL

- 1- **Battre 2 œufs** avec **150g de sucre**.
- 2- **Incorporer à 250g de farine** et une cuillère de parfum (chocolat, raisins, anis, orange, coco, sésame, cannelle..)
- 3- **Pétrir** avec de la farine puis étaler (1cm d'épaisseur).
- 4- **Découper** à l'emporte-pièces, faire cuire 15mn à 150°.



Découper la pâte à l'emporte-pièce. Disposer sur la plaque.



Cuisiner. Peser et mélanger les ingrédients dans un saladier.



Nommer les ustensiles et leur utilisation : incorporer, pétrir, étaler, découper.



Nommer les ingrédients. Connaître leur origine. **Expliquer** la recette.



Manipuler proprement les ustensiles et ingrédients. **Ranger**, laver au fur et à mesure. Se laver les mains.

