

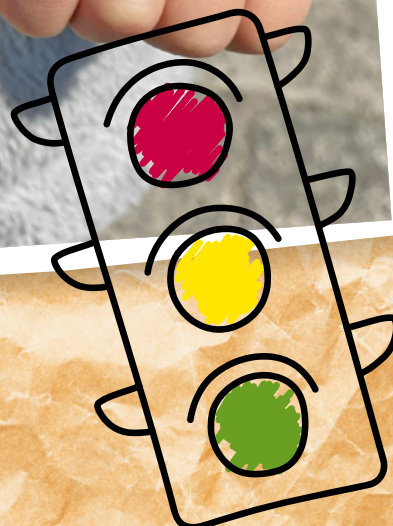
PRÉPARE DES BROWNIES TRICOLORES

Envie d'une petite douceur ? Voici un atelier pâtisserie sympa qui t'apprendra plein de choses. C'est parti : tu exerceras ta motricité fine et ta créativité tout en enrichissant tes connaissances sur la sécurité routière. Tes parents ou tes grands-parents ont certainement une excellente recette que tu pourras tester. Il existe aussi des mélanges pour pâtisserie tout prêts, si tu veux aller plus vite.

LISTE DE COURSES

Ce dont tu as besoin
pour 8 personnes :

- 50g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 1 cc de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 100g de cerneaux de noix
- 75g de farine
- 1 sachet de glaçage pour gâteau (env. 125g)
- quelques Smarties



1

REMUE



Préchauffe le four à 180° C.

Fais fondre le beurre dans une poêle.

Hache finement le chocolat, ajoute-le au beurre et fais-le fondre en remuant.

Laisse un peu refroidir.



2

MÉLANGE



Mélange les œufs, le sucre vanillé et le sel dans un saladier. Ajoute le mélange chocolat-beurre et incorpore-le.

Hache grossièrement les noix, ajoute-les avec la farine et mélange. Verse la pâte dans un moule préparé et lisse-la.

3

FAIS CUIRE



Cuisson : env. 20 minutes sur la grille du milieu du four. Le cœur des brownies doit encore être humide. Laisse le gâteau légèrement refroidir et coupe-le en cubes dans le moule tant qu'il est encore tiède.

Laisse-le ensuite entièrement refroidir, puis démoule les cubes.



4

DÉCORE



Place les brownies sur une grille ou un plateau. Fais fondre le glaçage et étale-le sur les brownies.

Place des Smarties rouges, orange et verts dans l'ordre des feux de circulation sur le glaçage encore liquide. Laisse ensuite sécher.

LE CONSEIL DU RENARD RUSÉ

Que dirais-tu d'aller acheter toi-même les ingrédients des brownies ? Où dois-tu traverser la rue ? À quoi dois-tu faire particulièrement attention ? Parle du chemin et de ce à quoi il faut veiller avec tes parents.

