

JUIN (suite)

Nous avons fait de la cuisine. Nous avons préparé des cakes apéritifs «tomates cerises et basilic». Nous les avons mangés quand nous avons fêté les anniversaires des enfants nés en juin et juillet.



Merci aux parents pour leur participation !

JOYEUX
Anniversaire

ZOE, LOU, MIA, MALO (4 ans) et LOLA, LISA (5 ans)



CAKE APERITIF



LES INGREDIENTS

des tomates cerises	150 g de farine	3 œufs	1 sachet de levure	100 g de fromage râpé	125 ml de lait chaud	sel et poivre	herbes aromatiques	un peu d'huile d'olive

LES USTENSILES

un saladier	une cuillère en bois ou un fouet	un verre mesurleur ou une balance	un couteau	un moule à cake	un four

LES ACTIONS

1		Coupe les tomates cerises en petits morceaux.
2		Dans un saladier, mélange la farine, la levure, les œufs, les herbes aromatiques, le sel et le poivre.
3		Ajoute l'huile d'olive et le lait chaud et mélange.
4		Ajoute le fromage râpé, les morceaux de tomates cerises et mélange bien.
5		Verse la pâte dans un moule à cake huilé.
6		Fais cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ.

