

Gâteau aux carottes ... spécialité de Lapinville (5-8 ans ...mais avec un adulte !!!)



**Goûter d'anniversaire ...
ou goûter entre amis**

... et réchauffement climatique

**Avec le délicieux gâteau aux
carottes,
spécialité de Madame Jolie,
l'institutrice de Lapinville**

Ingrédients : 200 g de carottes rapées finement
200 g d'amandes rapées , 150 g de sucre, 4 oeufs
1/2 citron bio

Recette :

- Dans un récipient, mélange le sucre avec les jaunes d'oeufs. Garde les blancs d'oeufs sur le côté.
- Ajoutes-y les carottes et les amandes et mélange.
- Presse le 1/2 citron et ajoute le jus au mélange.
- Découpe le zeste (= la peau) du 1/2 citron bio en très fins morceaux et ajoute-les au mélange.
- Bats les blancs d'oeufs en neige et incorpore-les doucement à la préparation.
- Beurre un moule à gâteau et verses-y la préparation.

Cuisson :
Four préchauffé à 170° (thermostat presque 6)

1 heure de cuisson



Ensuite ...



**Demande à un adulte de raconter à tes amis
une de mes histoires.**

**Que chacun dessine ensuite un geste qu'il fera
pour m'aider à lutter contre le réchauffement
climatique.**

Puis souffle tes bougies, déguste et amuse-toi !

**Envoie-moi tous les dessins photographiés via Internet,
je promets de vous répondre.**

Professeur Atchoum

professeur.atchoum@gmail.com