

<http://ec-marigny-les-usages.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article763>



Cakes pour bien digérer les cakes de Astrid

- 801.Les Archives - Les archives 2018 2019 - La classe de CM1CM2 de Marie-Aline - Nos textes de 2018 2019 -



Date de mise en ligne : lundi 9 septembre 2019

Copyright © Ecole Primaire de Marigny-Les-Usages - Tous droits réservés

Temps de préparation :

2 jours,4 heures,6 minutes,37 secondes

Temps de cuisson :

6 heures et 3 heures

Ingrédients :

[-] farine de lynx:30g

[-] oeufs de cigogne:800g

[-] morve de hobbits:3g

[-] 3 cheveux de son pire ennemi

[-] 6 queues de lézards

[-] 2 doigts de sorcière

1.Verser la farine de lynx et la morve de hobbits dans un ramequin.

2.Melanger.

3.Rajouter les oeufs de cigogne et trois queues de lézards.Puis remélanger.

4.Faire cuire six heures.

5.Mélanger les cheveux,les dernières queues de lézards et les doigts de sorcière.

6.Melanger ce qui était au four avec l'autre saladier.

7.Faire cuire six heures et déguster bien pourri.

Astrid