

Les Petites Nouvelles Du Relais les Mini - pouces



20 Avril
2020



Bonjour à tous !

Voici quelques idées en attendant de nous retrouver !!!!.
Bonne semaine !

La recette de la peinture gonflante

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de sel fin
- 1 cuillère à café de levure chimique ou de bicarbonate alimentaire
- Du colorant alimentaire ou de la peinture
- Un peu d'eau

Recette

Verser la farine, le sel fin, le bicarbonate (ou la Levure),
Ajouter un peu d'eau et mélanger
Verser quelques gouttes de colorants alimentaires ou de peinture,
Mélanger la préparation et le tour est joué !
Reproduisez les étapes précédentes pour chaque nouvelle couleur.

Cuisson

Lorsque le dessin est terminé. Passez votre feuille 30 secondes au micro-onde, réitérer un second passage si nécessaire.

N'hésitez pas à nous partager vos résultats !

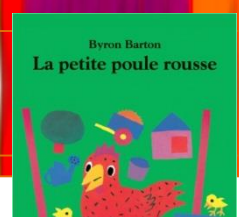
Une petite chanson « Il était une petite poule grise.... »

Une variante de celle que l'on chante au relais : <https://www.youtube.com/watch?v=n1JrW8tFWhc>

Une histoire : Petite poule rousse



Relais d'assistante Maternelle « les Mini-pouces »
20, Allée Marguerite de Gandil 69740 GENAS
04 78 40 17 69 - lesminipouces@alfa3a.org



Les Petites Nouvelles Du Relais les Mini - pouces



<https://www.youtube.com/watch?v=UwdHmcDgThs> Histoire de Byron Barton

La recette du pain de Petite poule rousse.



500 g de farine type 55



1 sachet de levure de boulangerie en granulés à temps de levée réduite



1.5 verre d'eau chaude



1 cuillère à café de sel



1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1 Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sachet de levure, le sel et ajoutez l'eau. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Le geste est important: faites comme si vous étiez en train de plier un mouchoir avec la pâte.
- 2 Attention la pâte ne doit pas coller à la paroi! Rajoutez de la farine si elle colle, ou de l'eau si elle est trop sèche.
- 3 Prenez un moule à cake et tapissez de papier cuisson, mettez le pain, faites les croisillons avec un couteau pointu.
- 4 Prenez un torchon propre, mouillez-le et mettez-le sur le pain.
- 5 Attendez une heure que la pâte soit levée. Pendant ce temps-là, préchauffez le four à thermostat 7 ou à 220°C pendant 20 mn environ.
- 6 Enfourez pendant 40 mn.

N'hésitez pas à partager vos recettes !

Les permanences d'accueil et d'information