

Les ingrédients de ce gâteau aux bananes et pépites de chocolat

- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 bananes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche ou fromage blanc à 40 % ou 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé ou quelques gouttes de vanille liquide (facultatif)
- 100 g de chocolat (ou pépites de chocolat)



La préparation (lisez bien les étapes ;)

Temps Total : 2h50

Préparation : 2h

Cuisson : 50 min

Faites faire toutes les étapes à votre enfant en l'assistant.

1. Se laver soigneusement les mains
2. Sortez tous les ingrédients
3. Faîtes écrire le nom des ingrédients sur des étiquettes
4. Faire classer par ordre alphabétique les ingrédients
5. et chercher dans un atlas ou un dictionnaire la provenance des bananes, du chocolat et de la vanille.
6. Pesez tous les ingrédients
7. Ecrire les quantités sur de petits papiers et en profitez-en pour expliquer les unités de mesure
8. Si vous avez des pépites ou morceaux de chocolat, faîtes les compter par paquet de 5 ou 6 pour réviser les tables de multiplication et répartissez-les sur un plateau par rangées
9. Faites manger la pastille ou le morceau de chocolat N° 52 et 78 (en comptant 2 par 2)
10. Faîtes éplucher les bananes et faîtes les diviser en 5 morceaux égaux.
11. Faites allumer le four électrique à 180 °C (thermostat 6) en profitez-en pour faire un exercice (compter de 10 en 10 de 0 à 180)
12. Faîtes fondre le beurre. Expliquer quelle température est nécessaire (30°). Expliquez la température du corps (37°) et la température à laquelle on peut se brûler en cuisinant (44°). Rappelez les mesures de précaution à prendre.
13. Mélangez le sucre et les œufs, puis ajouter le beurre fondu.
14. Ajoutez la farine, et la levure.
15. Recoupez les bananes en 2 pour obtenir 10 morceaux
16. A part, écrasez les bananes, puis mélangez avec la crème, et ajoutez la vanille si vous en avez.
17. Ajoutez la préparation de bananes au mélange, puis ajoutez le chocolat par groupes de 8 morceaux (et révisez la table de 8)
18. Versez la préparation dans un moule à cake beurré.
19. Faites cuire 50 min à 180°C.
20. Laissez refroidir.
21. Pendant ce temps rangez la cuisine.
22. Relavez-vous les mains et mangez enfin un morceau de gâteau.