

Avant les vacances de Noël, nous avons préparé des brownies avec Madame Yvonne. Quelques élèves ont acheté les ingrédients chez Inge. Nous avons eu besoin de 200g de beurre froid, 100g de farine, 200g de chocolat fondant, 4 oeufs, 200g de sucre et une pincée de sel.

A l'aide d'un mixer, nous avons préparé la pâte au chocolat.

Ce n'était pas facile de séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Mais nous avons quand même réussi à le faire. Ensuite, nous avons versé la pâte dans un moule. Nous avons laissé cuire la pâte pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 180° C. Pendant la cuisson nous avons joué un jeu qui s'appelle „Le tour du monde“.

Nous nous sommes bien amusés.

Le lendemain, nous avons goûté les brownies.

Ils étaient très bons!

(les élèves de la 5ème et 6ème année)





