

<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article7>



Pour faire des roses des sables

- Ecoles de VALLOIRE-SUR-CISSE (Chouzy/Cisse) - Ecole maternelle de Valloire/Cisse -



Date de mise en ligne : lundi 20 décembre 2004

Copyright © Ecoles "entre Cisse et Loire" (Valloire/Cisse & Valencisse) -

Tous droits réservés

Juste avant les vacances de Noël, les élèves de la classe de petits-grands de Sylvie Pannier à Chouzy-sur-Cisse ont fait des roses des sables.

Il faut :

[-] 2 tablettes de chocolat,

[-] 200 g de beurre,

[-] 1 verre de sucre glace,

[-] un paquet de pétales de maïs (corn flakes).

Dans une casserole, on fait fondre le chocolat, le beurre et le sucre glace.

[<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L320xH240/DSC09052-4a6a9.jpg>]

On verse le tout sur les pétales de maïs.

[<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L320xH240/DSC09054-54a14.jpg>]

On mélange bien.

[<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L320xH240/DSC09060-0f64a.jpg>]

On remplit des petits moules en papier.

[<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L320xH240/DSC09057-64f39.jpg>]

On place les roses des sables dans le réfrigérateur.

[<http://ec-cisse-et-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/ec-cisse-et-loire/local/cache-vignettes/L320xH240/DSC09059-76f95.jpg>]

Et après, on les mange !