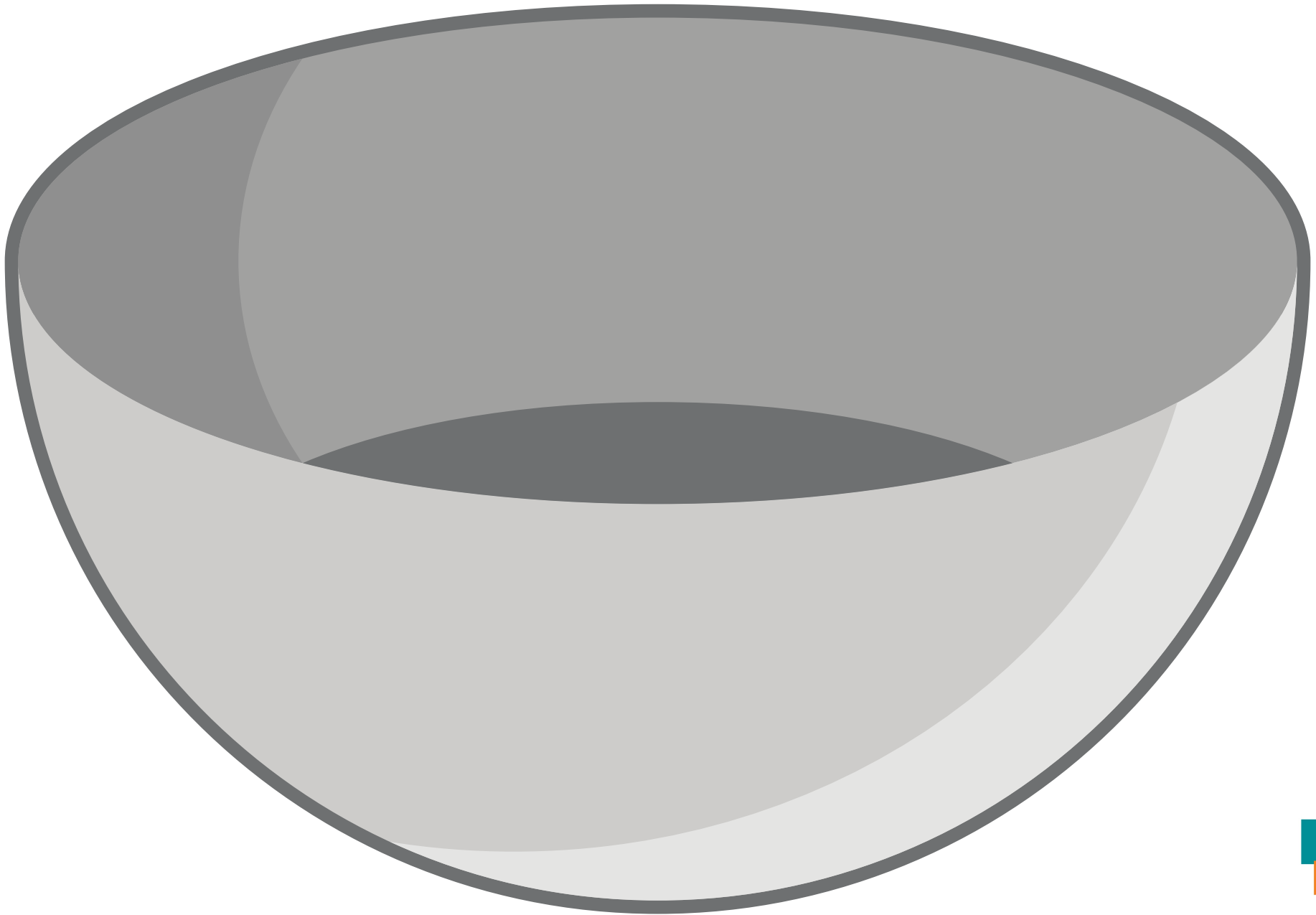


Ajoutez dans le bol, tous les ingrédients en suivant bien la recette.

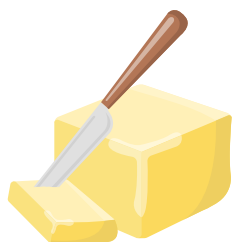
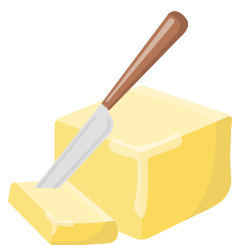
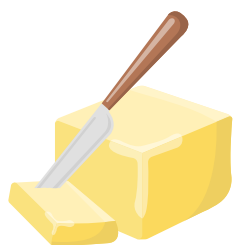
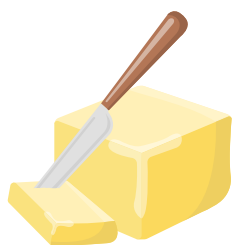
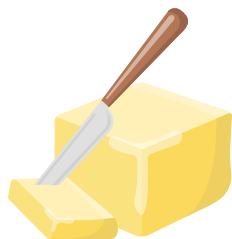
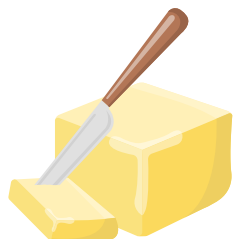
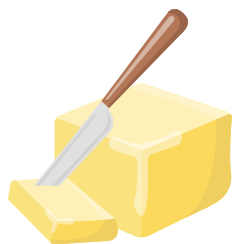
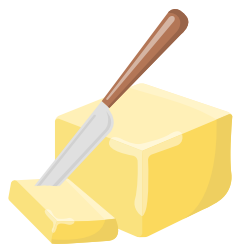
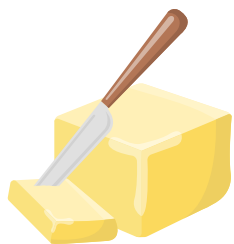


Découpez tous les ingrédients :

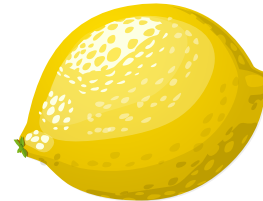
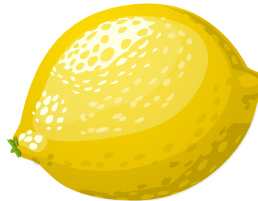
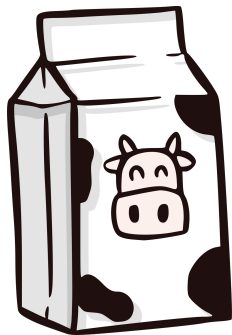
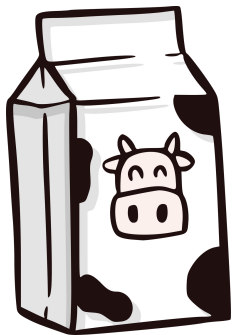
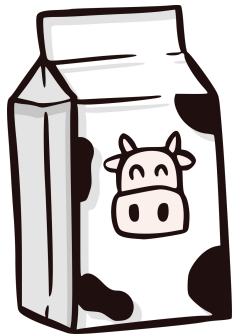
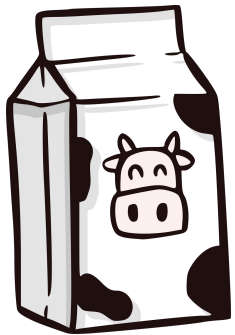
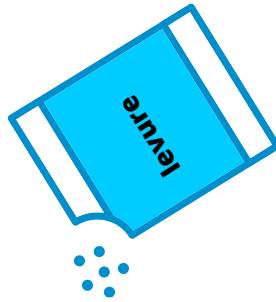
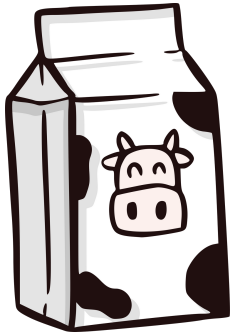
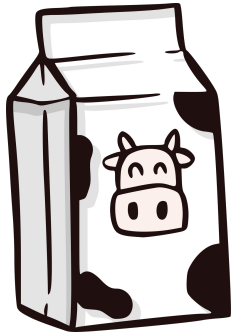
10* farine, 10 *sucre, 10 *beurre, 7 *œuf, 3* amandes, 6 *lait, 2 *levure, 2* cannelle, 2* citron, 2 *chocolat,
4 *pommes

Vous pouvez les imprimer plusieurs fois pour ajouter des ingrédients





LUDO-BOUQUINERIE



Comment jouer?

Pour la recette de la galette du petit chaperon rouge par exemple, il vous faudra:
100 g de farine / 50 g de sucre / 50 g de beurre / 1 levure / 15 g d'amandes / 25 ml de lait / 1 œuf / 1 cannelle

1: Définir d'avance les mesures de chaque ingrédient:

1 sac de farine = 10g
1 sac de sucre = 5g
1 morceau de beurre = 5g
1 brique de lait = 5 ml
1 paquet d'amandes = 5g

2: Ajoutez tous les ingrédients nécessaires aux les bonnes proportions dans le bol .



Si 1 sac de farine fait 10g
il faudra 10 sacs dans le
saladier



Si 1 sac sucre fait 5g il
faudra 10 sacs dans le
saladier



Si 1 morceau de beurre
fait 5g il faudra 10
beurres dans le saladier



1 œuf à mettre dans le
saladier



1 sachet de levure à
mettre dans le saladier



Si 1 paquet d'amandes
fait 5g il faudra 3
paquets dans le saladier



Si 1 brique de lait fait
5ml il faudra 5 briques
dans le saladier



1 bâton de cannelle à
mettre dans le saladier

A vous de définir les mesures de chaque ingrédient avant de commencer!

Prenez une recette existante ou sortie de votre imaginaire et c'est parti pour un tour de jeu.