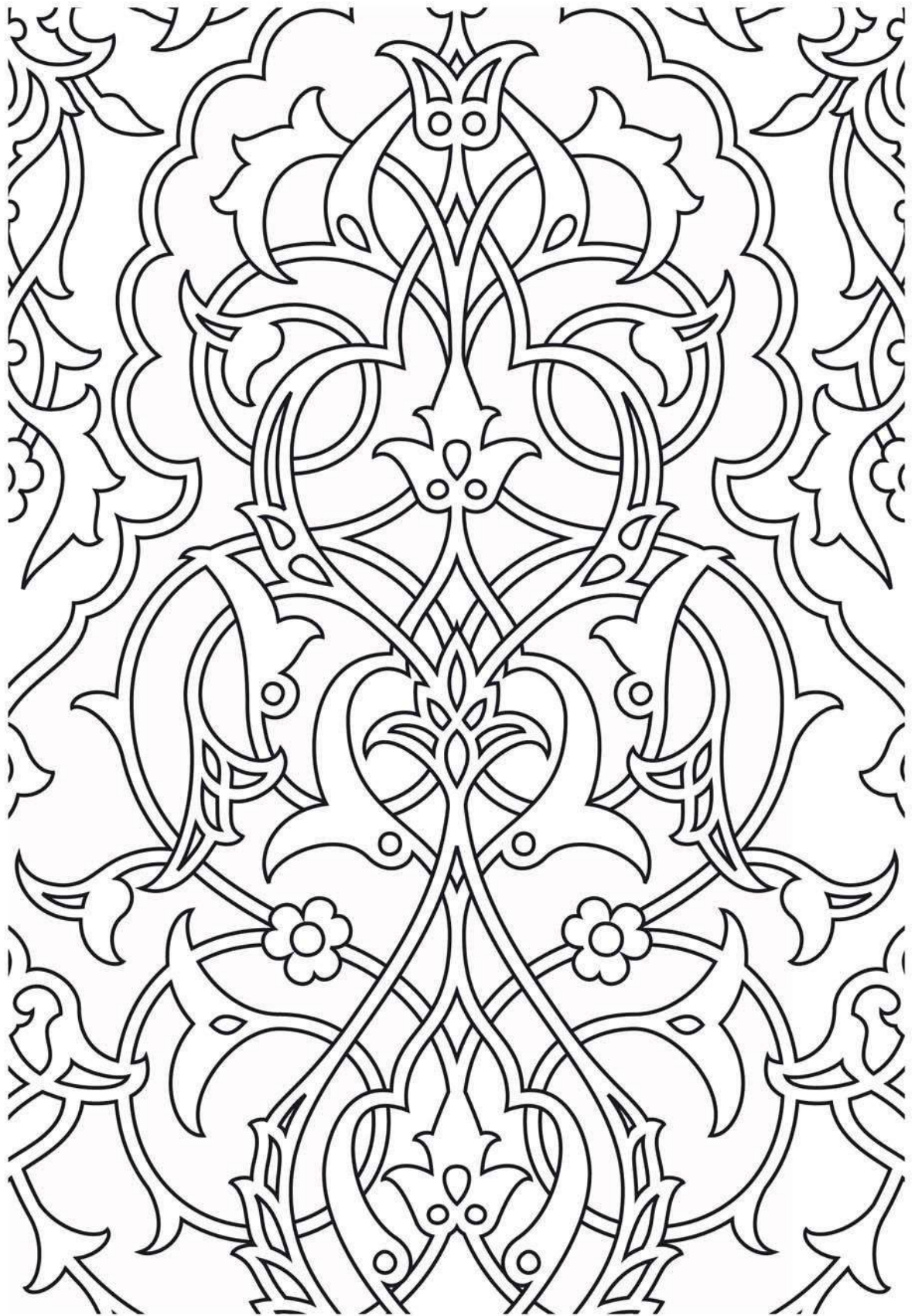


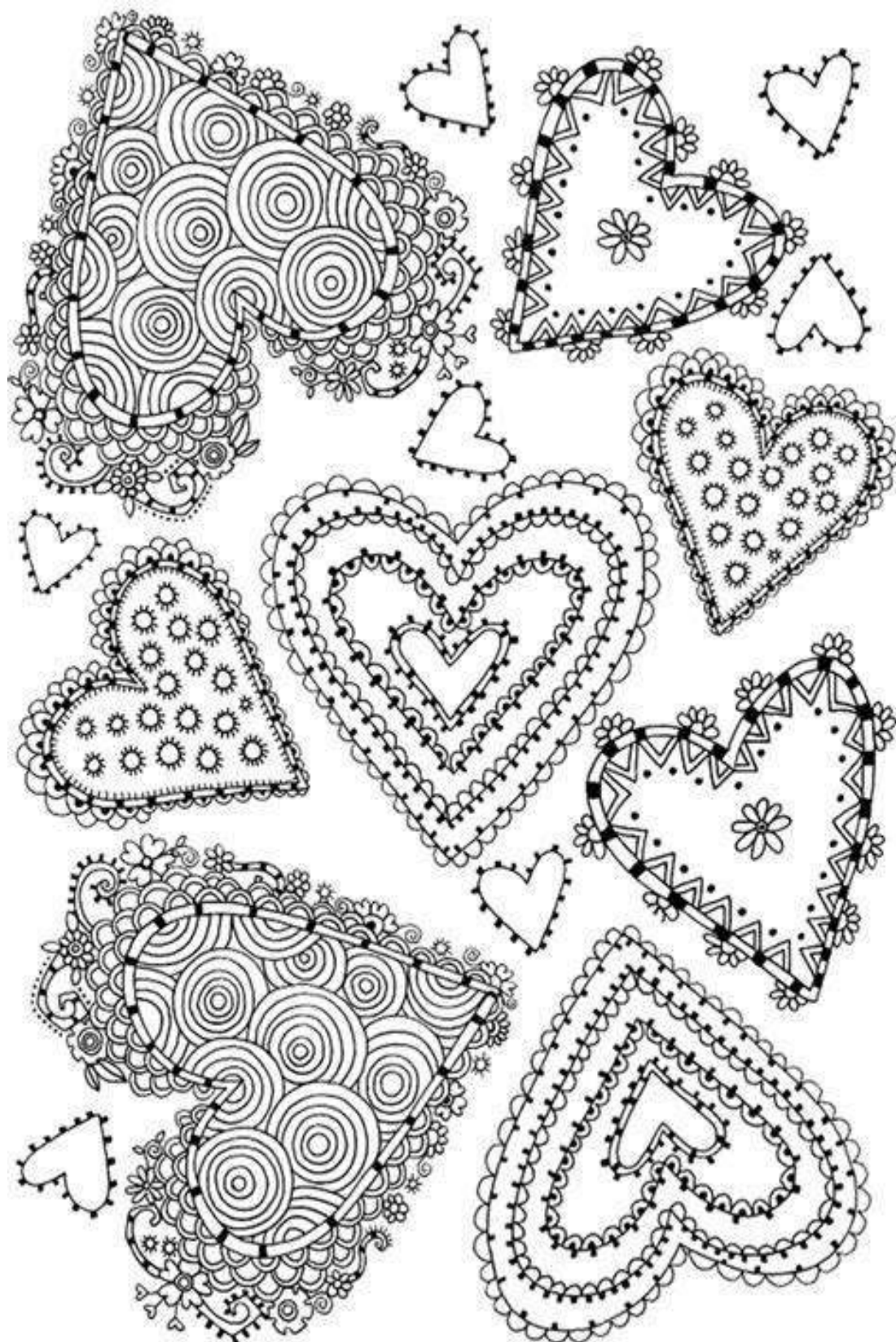




© creavea

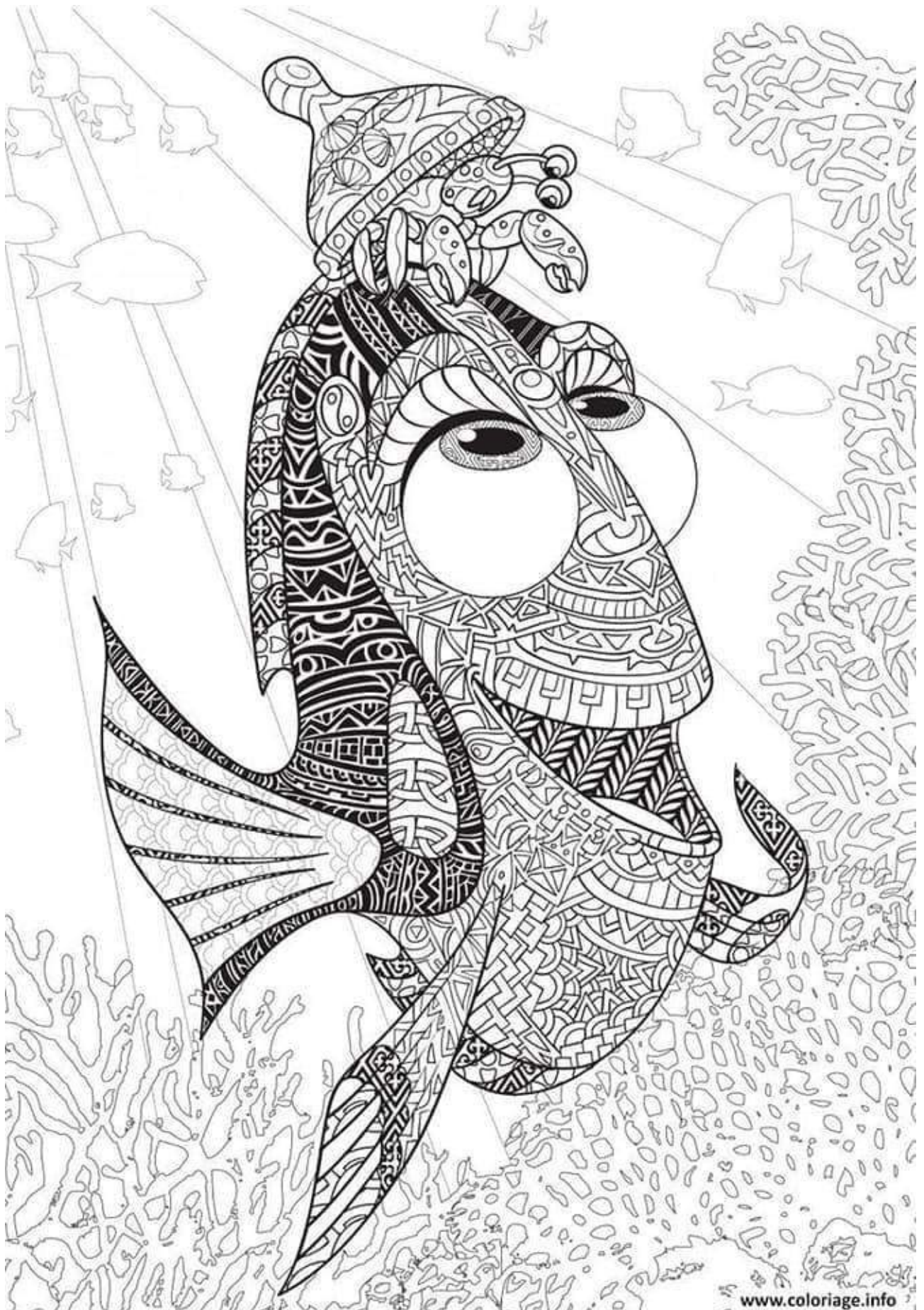


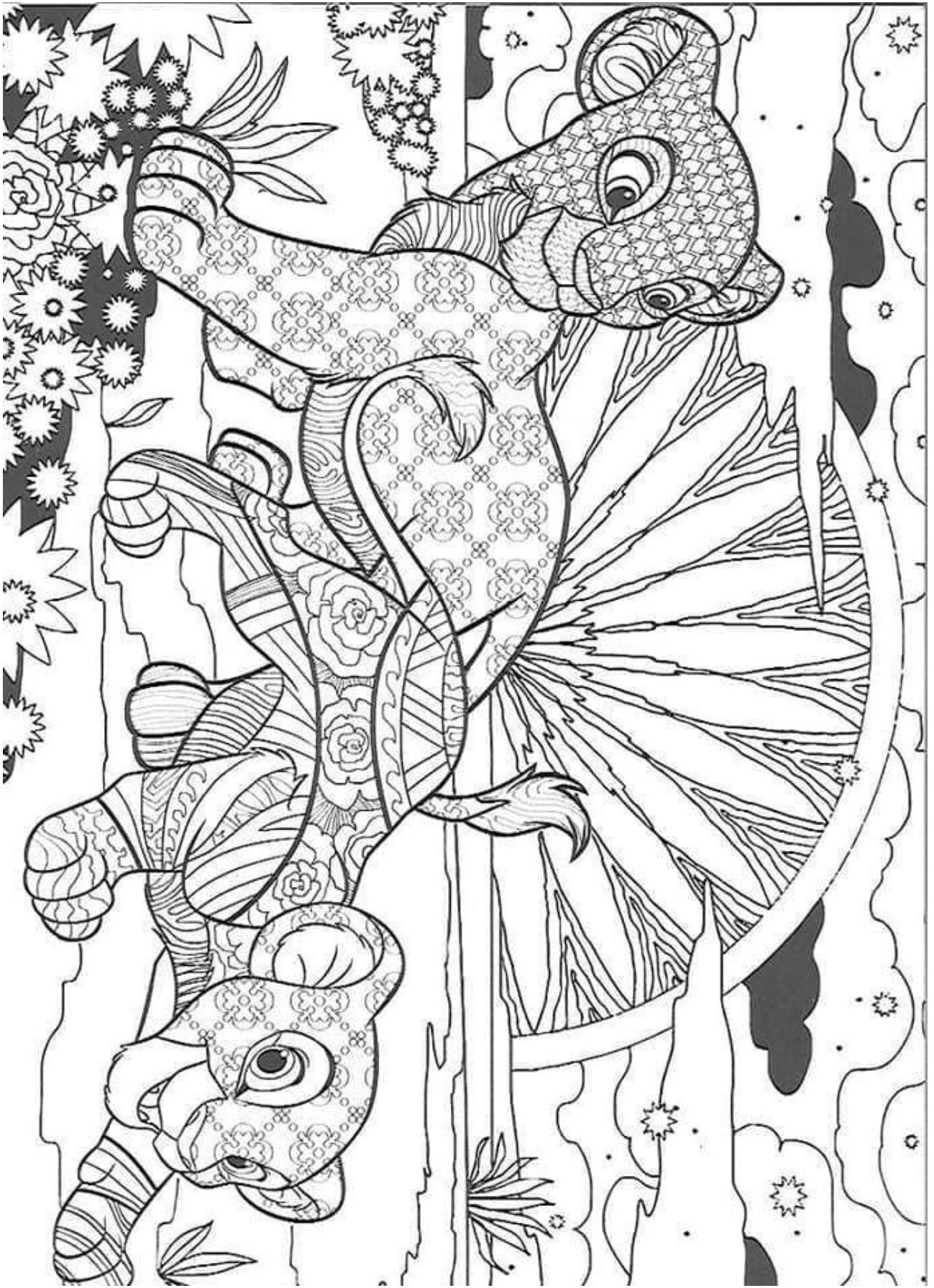




The girls' fabulous colouring book







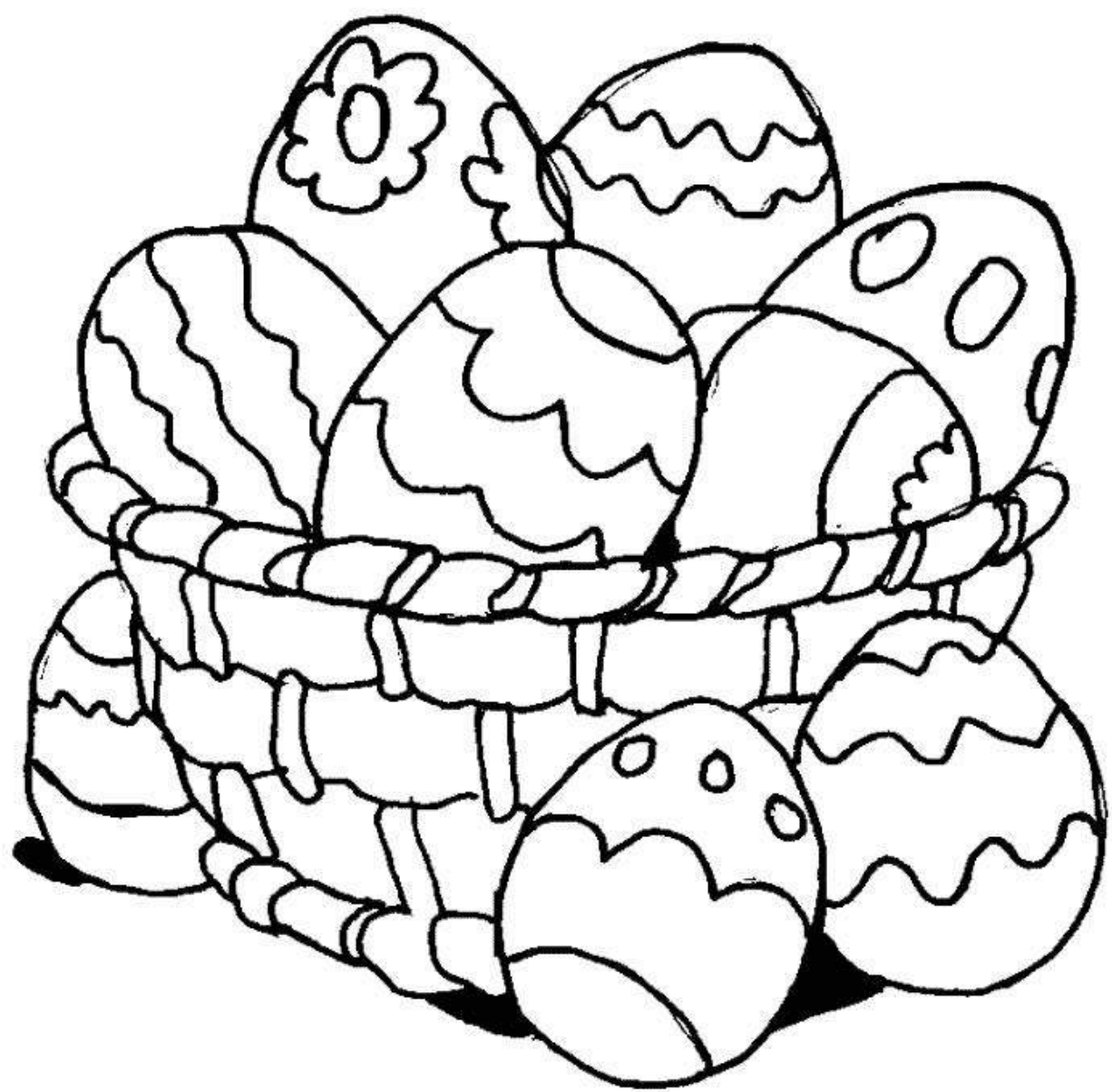


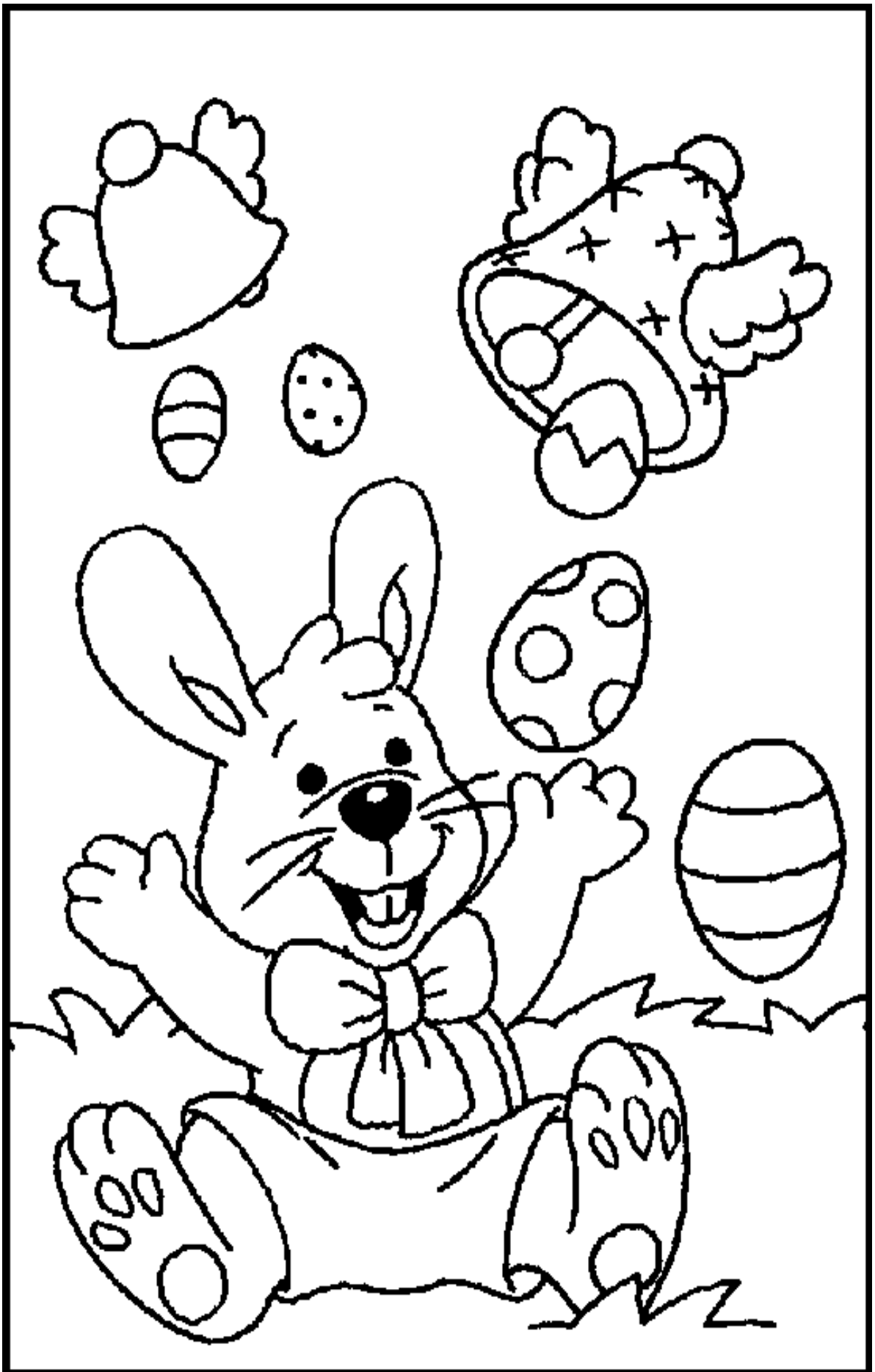






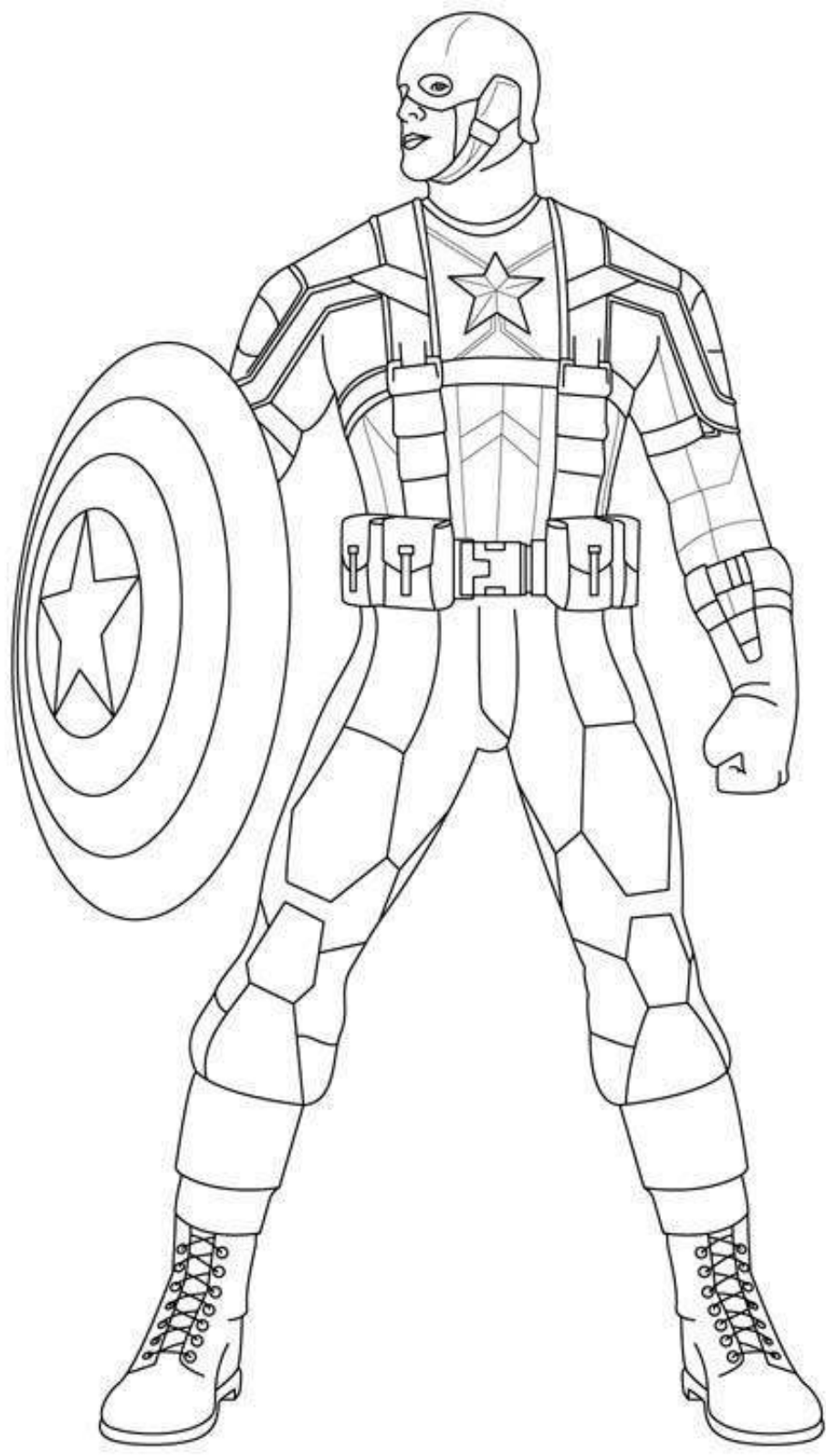




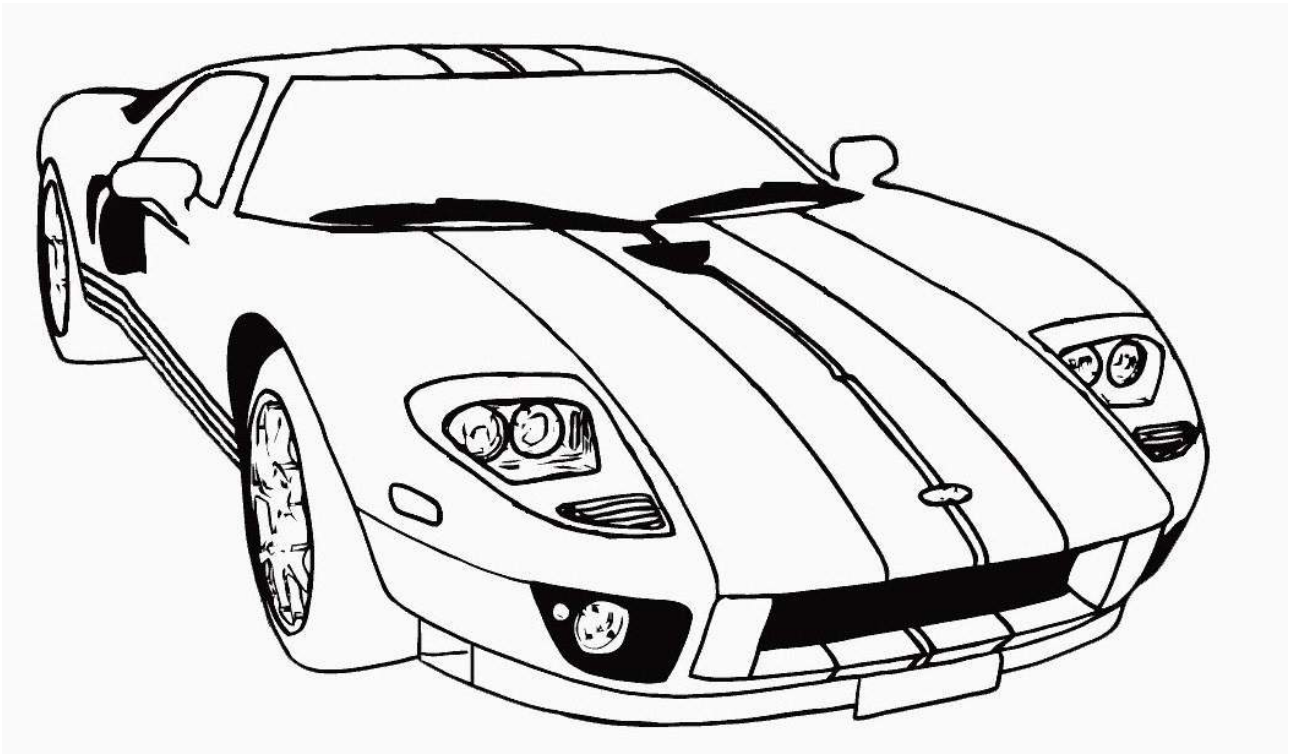




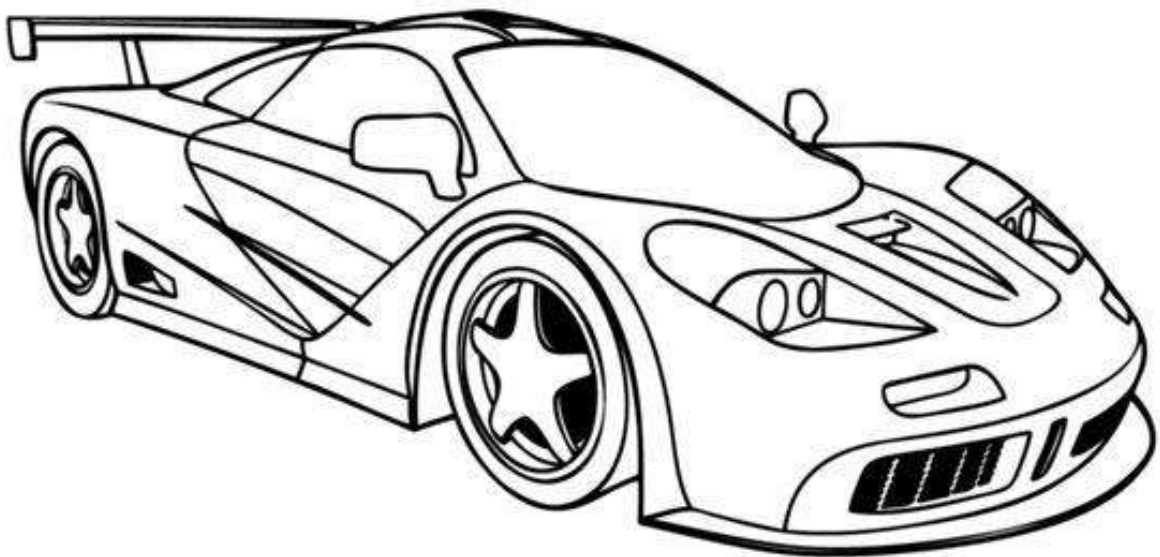


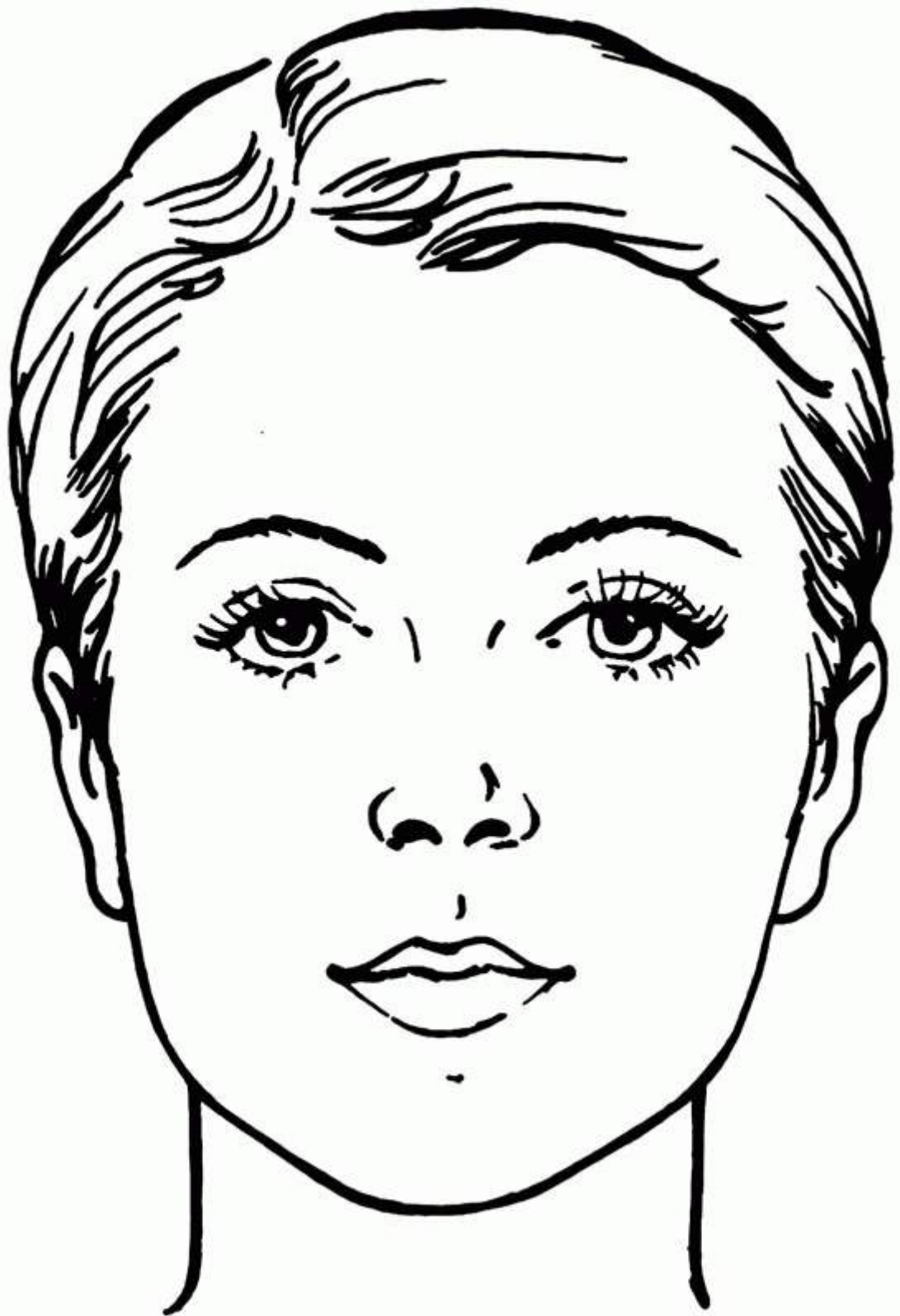






McLaren F1 LM







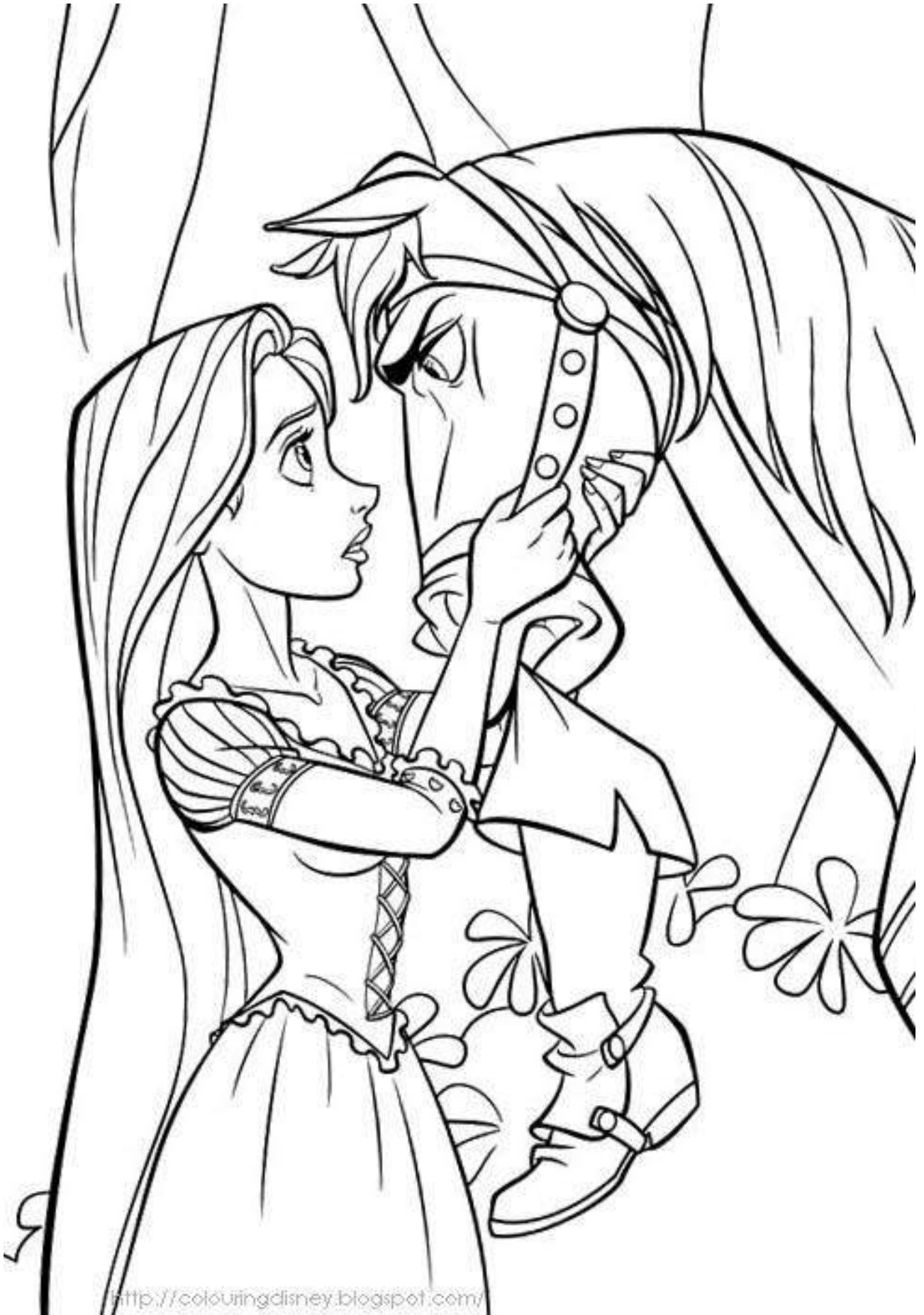


© Disney













MANCHESTER UNITED F.C.

ENGLAND

SOCCER CLUBS LOGOS COLORING PAGES



www.cool-coloring-pages.com

Logos or company names are used for identification purposes only and may be trademarks of their respective owners.

Copyright by © Clouds Graphic Studio | www.clouds.pl









MOUSSE AU CHOCOLAT



Ingrédients :

		
6 oeufs	200 g de chocolat	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

							
2 saladiers	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 spatule	1 batteur électrique	8 petits pots	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

1		Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
2		Fais-le fondre doucement au micro-ondes, en mélangeant toutes les 30 secondes.
3		Quand le chocolat est fondu, ajoute les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé, puis mélange.
4		Monte les blancs en neige.
5		Ajoute délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6		Verse dans des petits pots et fais prendre la mousse au frais pendant 2 heures.

ROCHERS À LA NOIX DE COCO




Ingrédients :

			
200 g de noix de coco râpée	20 g de farine	150 g de sucre	2 oeufs

Ustensiles :

				
1 saladier	1 cuillère en bois	1 balance	1 plaque	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange la noix de coco, la farine et le sucre.
2		Casse les oeufs et ajoute-les au mélange.
3		Avec tes mains, forme des boules de la taille d'une noix.
4		Place toutes tes boules sur une plaque qui va au four.
5		Fais cuire 10 minutes à 200°C, jusqu'à ce que les rochers colorent légèrement.

GÂTEAU YAOURT



Ingédients :

				3 œufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	1 moule	1 four





Préparation :

1		Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure.
2		Ajoute et mélange le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
3		Casse les œufs et ajoute-les à la pâte.
4		Beurre le moule et verses-y le mélange.
5		Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.

ROSES DES SABLES







Ingrédients :

			
100 g de végétaline	200 g de chocolat	100 g de sucre glace	250 g de corn-flakes

Ustensiles :

					
1 saladier	1 cuillère en bois	1 assiette	1 balance	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

1	 	Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2	 	Ajoute la végétaline.
3	 	Fais fondre dans le micro-ondes.
4	  	Ajoute le sucre glace et mélange bien.
5	 	Ajoute les corn-flakes en remuant pour qu'ils soient bien enrobés de chocolat.
6	 	Fais des petits tas sur l'assiette et laisse refroidir les roses des sables au frigo.

SABLÉS










Ingrédients :

			
1 œuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four






Préparation :

1		Dans le saladier, mélange le sucre et l'œuf.
2		Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.
3		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
4		Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
5		Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
6		Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).
7		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.








TRUFFES AU CHOCOLAT



Ingédients :

				
250 g de chocolat	100 g de beurre	2 jaunes d'oeufs	1 sachet de sucre vanillé	80 g de sucre glace

Ustensiles :

							
1 saladier	1 bol	1 assiette	1 couteau	1 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 réfrigérateur

Préparation :

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Ajoute le beurre coupé en petits dés. Fais fondre au micro-ondes.
3		Séparer les jaunes des blancs.
4		Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, ajoutes-y les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien !
5		Mets la pâte au frigo pendant au moins 2 heures.
6		Forme des petites boules de pâte à la main. Roule-les dans le sucre glace et place-les sur une assiette.

TARTE AUX POMMES











Ingrédients :

				
1 pâte brisée	4 pommes	4 cuillères à soupe de compote	25 g de beurre	1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles :

						
1 moule à tarte	1 assiette	1 fourchette	1 couteau	1 économe	1 cuillère	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte brisée dans le moule à tarte puis pique le fond avec une fourchette.
2		Épluche les pommes et enlève le trognon.
3		Coupe les pommes en fines tranches.
4		Étale la compote de pommes dans le fond.
5		Dispose les pommes sur la compote.
6		Coupe le beurre en lamelles et pose les morceaux par-dessus.
7		Saupoudre la tarte de sucre vanillé.
8		Fais cuire 30 minutes à 180°C.

SAUCISSON AU CHOCOLAT











Ingrédients :

					
180 g de chocolat noir	100 g de beurre	100 g de sucre glace	1 oeuf	8 chamallows	150 g de petits beures

Ustensiles :

							
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 balance	1 assiette	Du papier cuisson	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

1		Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre et ajoute-le au chocolat. Fais fondre doucement au micro-ondes.
3		Émiette les petits beures et coupe les chamallows en petits dés.
4		Ajoute l'oeuf au mélange chocolat-beurre, puis le sucre glace. Mélange bien.
5		Ajoute les petits beures et les chamallows en mélangeant doucement.
6		Verse la préparation sur une feuille de papier cuisson. Replie la feuille pour donner une forme de saucisson.
7		Place le saucisson au frigo pendant 6 heures, ou au congélateur pendant 1 heure.
8		Avant de servir, retire le papier sulfurisé et roule le saucisson dans le sucre glace.







GÂTEAU AU CHOCOLAT









Ingédients :

					
200 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

Ustensiles :

						
2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans un saladier, mélange les oeufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
4		Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.

GÂTEAU AU CITRON



Ingédients :

125 g de farine	150 g de sucre	1 sachet de levure	3 oeufs	10 cl d'huile	1 citron non traité	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 râpe	1 couteau	1 moule	1 four

Préparation :

1		Mélange la farine, le sucre et la levure.
2		Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange.
3		Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte.
4		Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout.
5		Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte.
6		Fais cuire 25 minutes à 200°C.

GÂTEAU AUX POMMES



Ingédients :

				3 oeufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	3 pommes	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	Des couteaux économes	Des couteaux à bout rond	1 moule	1 four

Préparation :

1			Lave et épiluche les pommes.
2			Coupe les pommes en petits morceaux.
3			Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
4			Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte.
5			Ajoute les pommes.
6			Beurre le moule et verses-y le mélange.
7			Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.



CRUMBLE AUX POMMES










Ingédients :

					
6 pommes	150 g de cassonade	150 g de farine	125 g de beurre demi-sel	1 sachet de sucre vanillé	1 citron

Ustensiles :

							
1 couteau	1 économe	1 plat (ou 1 moule à gâteau)	1 assiette	1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 four

Préparation :

1		Épluche les pommes et enlève le trognon.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat.
3		Arrose-les de jus de citron et saupoudre-les de sucre vanillé.
4		Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade.
5		Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et mélange le tout à la main.
6		Émiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
7		Fais cuire 30 minutes à 200°C. Sers le crumble tiède ou froid.






COMPOTE DE POMMES








Ingrédients :

			
8 pommes	1 demi-verre d'eau	4 cuillères à soupe de sucre	1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles :

							
1 saladier	1 couteau	1 économe	1 assiette	1 cuillère en bois	1 cuillère à soupe	1 verre	1 micro-ondes

Préparation :

1		Épluche les pommes et enlève le trognon.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et mets-les dans le saladier.
3		Ajoute un demi-verre d'eau, le sucre et le sucre vanillé. Mélange bien.
4		Fais cuire 10 minutes au micro-ondes, mélange, puis fais cuire à nouveau 10 minutes.
5		Laisse la compote refroidir et déguste-la !

COOKIES









Ingrédients :

							
400 g de farine	1 sachet de levure	100 g de cassonade	100 g de sucre blanc	1 sachet de sucre vanillé	250 g de beurre demi-sel	2 oeufs	200 g de pépites de chocolat

Ustensiles :

							
1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc.
3		Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Ajoute les pépites de chocolat et mélange.
5		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer.
6		Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

CRÊPES



Ingédients :

				
5 oeufs	400 g de farine tamisée	10 cuillères à soupe d'huile	1 litre de lait	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

				
1 saladier	1 fouet	1 verre doseur	1 assiette	1 appareil à crêpes

Préparation :

1		Dans le saladier, verse la farine. Fais un petit trou (une fontaine) et verse l'huile, les oeufs et un peu de lait.
2		Mélange en continuant d'ajouter le lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3		Ajoute le sucre vanillé.
4		Laisse reposer la pâte 1 heure.
5		Fais cuire les crêpes et pose-les sur une assiette.

BROWNIES









Ingrédients :

					
125 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	2 cuillères à soupe	50 g de noix ou d'amandes

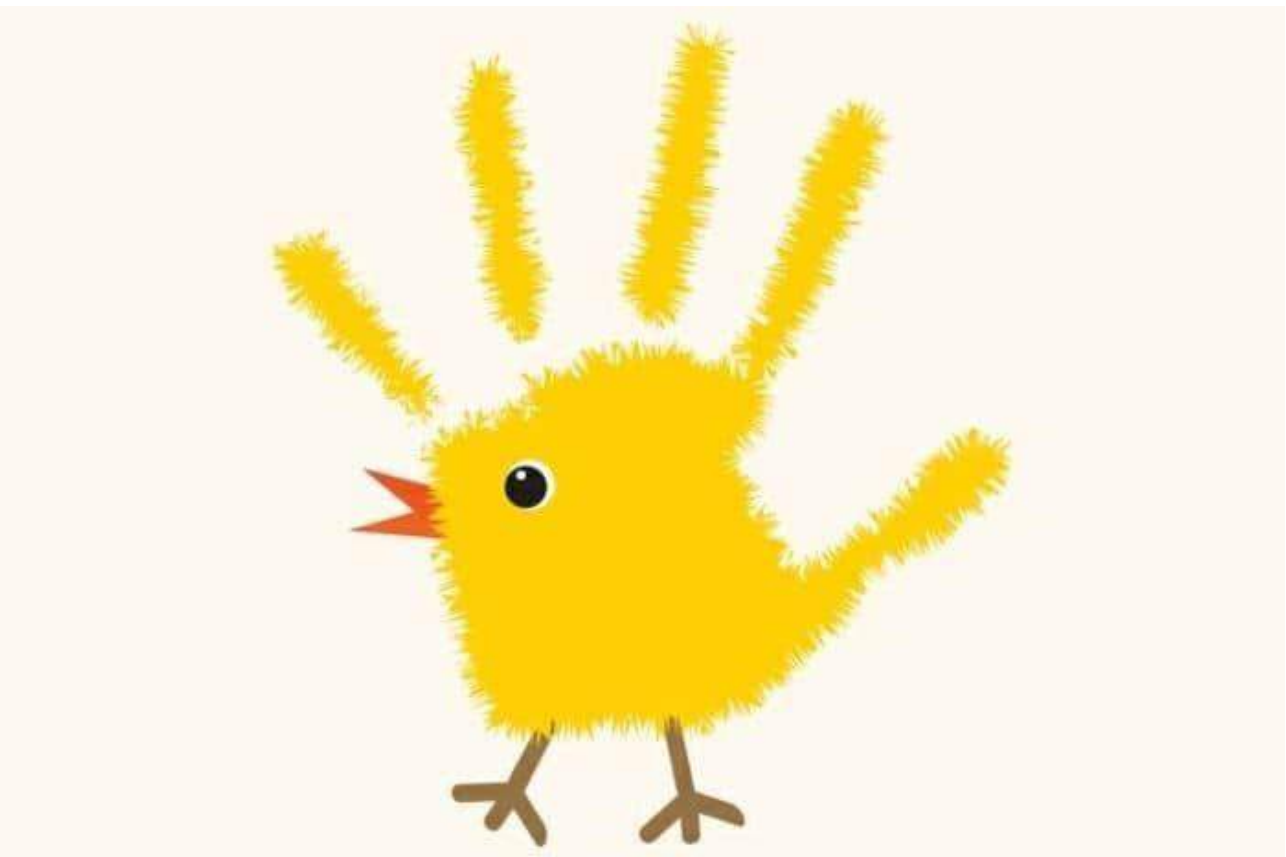
Ustensiles :

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois.
4		Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes).
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Idées Bricolages Faciles





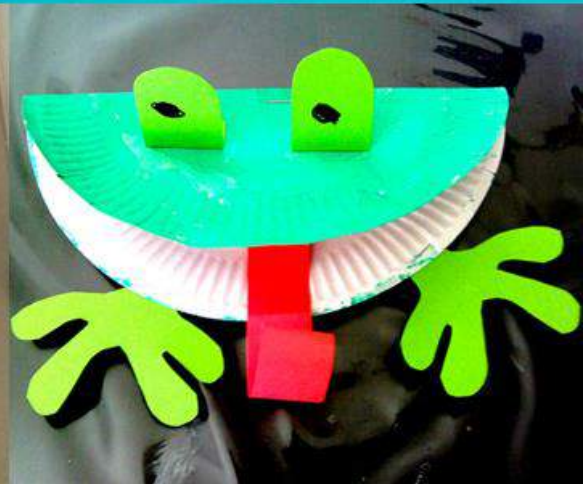
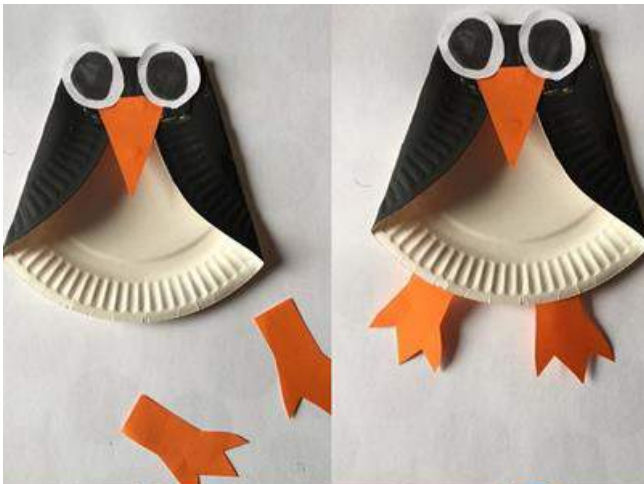




Lapin conserve









Paper Punch-Out Lanterns





RECETTE DE LA PATE À SEL
★ Colorée ★



RECETTE DE LA PATE À SEL
★ Simple ★

- 1 VERRE DE SEL FIN
- + 2 VERRES DE FARINE
- + 1 VERRE D'EAU

M me

LOISIRS CREATIFS

De la pâte à modeler maison !

Il vous faut :



Crédit : Hellobee

- 1 1 tasse de farine
- 2 1 tasse d'eau chaude
- 3 1/2 tasse de sel
- 4 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 5 1 cuillère à café d'huile végétale
- 6 Des colorants alimentaires

Mélangez la farine, le sel et le bicarbonate de soude dans une casserole.

Ajoutez progressivement l'huile puis l'eau, tout en remuant.

Faites cuire à feu doux, tout en remuant, pendant 5 à 10 minutes.

Lorsque la pâte se décolle de la casserole, retirez du feu. La pâte ne doit pas être trop collante.

Laissez refroidir la pâte, puis pétrissez-la. Ajoutez ensuite les colorants.

Vous pouvez conserver la pâte dans une boîte hermétique pendant plusieurs mois.

fnac
FAMILY

Peinture gonflante



Original et coloré

- Farine
- Sel
- Levure chimique
- Peinture
- Pinceaux (ou cotons-tiges)
- 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à café
- Petits récipients
- Feuilles épaisses
- Eau



Proposez à votre enfant de verser dans un récipient :

- 1 > 3 cuillères à soupe de farine
> 3 cuillères à soupe de sel
> 1 cuillère à café de levure chimique
Et mélangez le tout.

- 2 Versez maintenant 6 cuillères à soupe d'eau et mélangez jusqu'à obtenir une texture « pâte à crêpes ».

- 3 Ajoutez la peinture et mélangez. Reproduisez les étapes précédentes pour chaque nouvelle couleur.

- 4 Proposez à votre enfant de peindre sur la feuille des motifs épais et laissez-le créer selon ses envies.

- 5 Chauffez la feuille au micro-onde pendant 10 secondes à 700 watts.

ASTUCE

Vous pouvez également proposer à votre enfant de peindre un coloriage ou de remplir des formes que vous aurez tracées avant.