

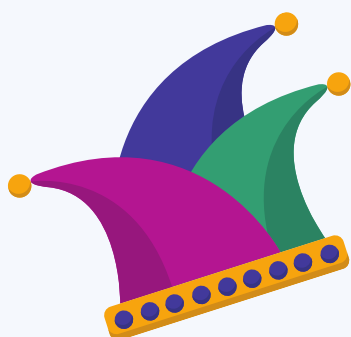


MON CAHIER D'ACTIVITÉS SUR LE CARNAVAL

JEUX

PRINTABLES

ACTIVITÉS



Entoure les 4 photos qui font penser au carnaval



Recette des BUGNES



Ingrédients : pour 6 personnes

300g de farine

50 g de beurre

50 g de sucre en semoule

une pincée de sel

2 oeufs

Eau de vie de mirabelle(facultatif) pour
aromatiser ou plus souvent de la fleur
d'oranger

Préparation :

Battre les oeufs et ensuite les mélanger avec la farine, le beurre, le sel pour faire une pâte.

Il faut ensuite pétrir longuement la pâte, la mettre en boule et la laisser reposer 2 bonnes heures.

Pendant ce temps, vous pouvez préparer votre plan de travail en le farinant.

Prenez un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur.

Avec une roulette à crans, couper des bandes de 10 cm de long environ sur 4 de large.

Faire une fente au milieu de la bandelette de pâte de 5 cm

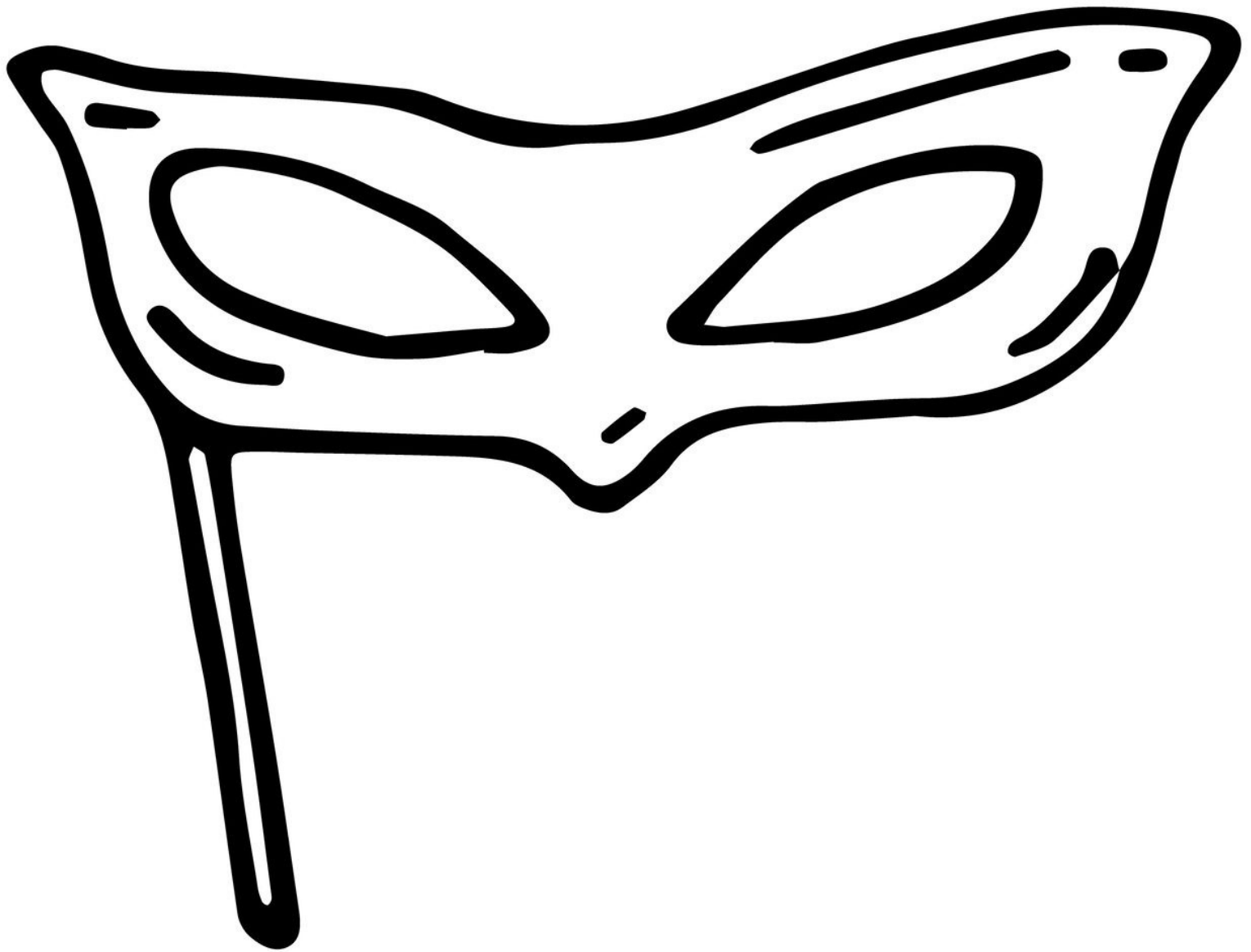
Faire chauffer l'huile de friture et y plonger bugnes . Les retourner à mi-cuisson si la friture n'est pas réalisée dans une friteuse.

Égoutter les bugnes sur du papier absorbant et les saupoudrer avec un mélange de sucre glace - sucre vanillé.

Servir avec thé, café ou chocolat.

Vous pouvez garder vos bugnes pendant 2-3 jours à l'air ambiant.

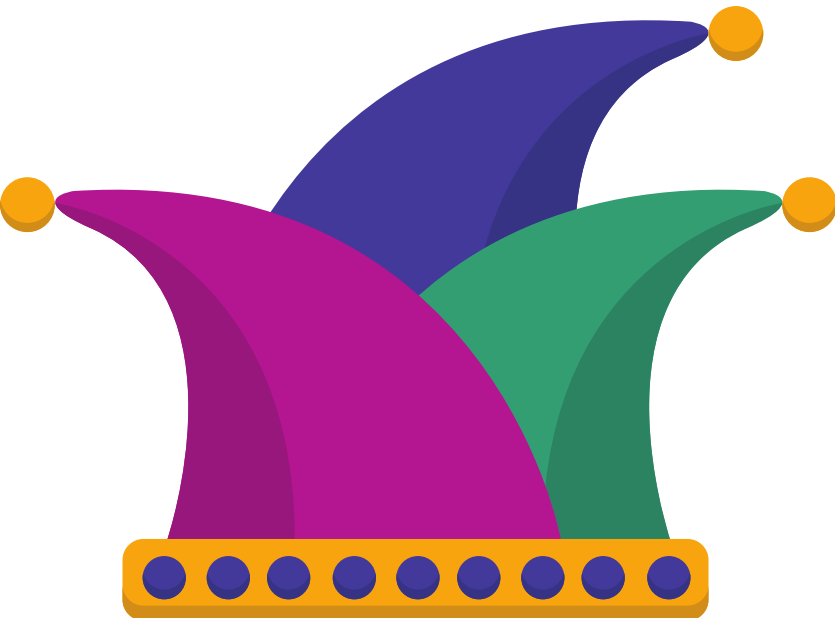
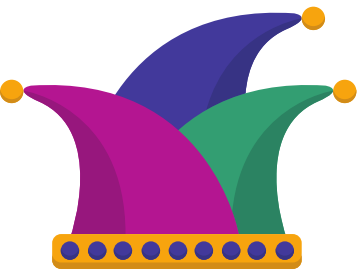
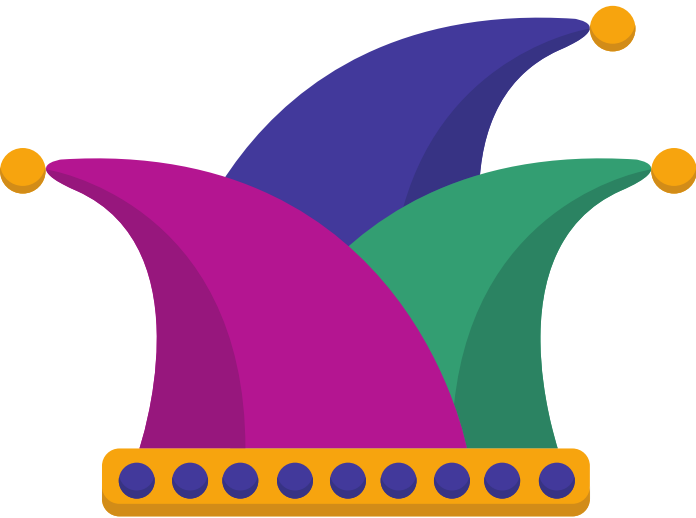
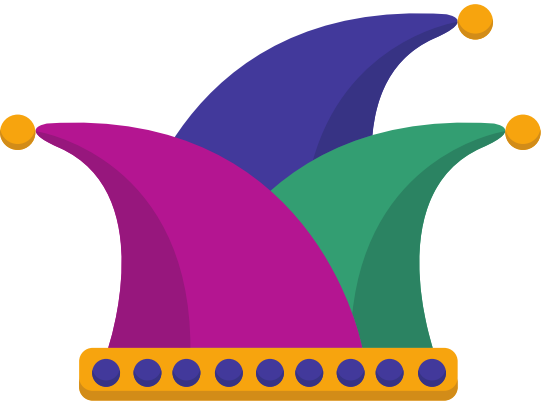
Masque à colorier



Dessine le visage du bouffon



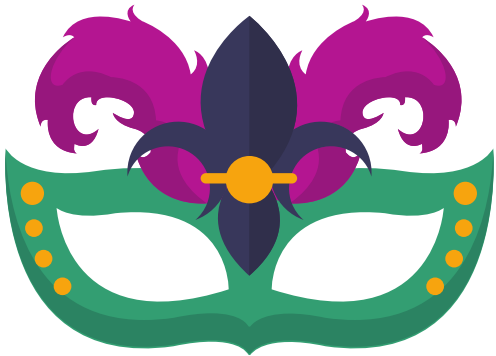
Découpe et colle du plus grand au plus petit



Masque à décorer (peintures , feutres , gommettes.....)

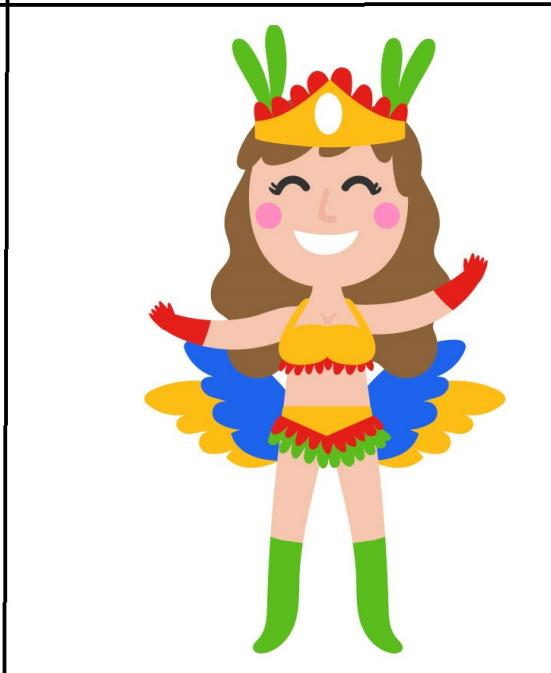


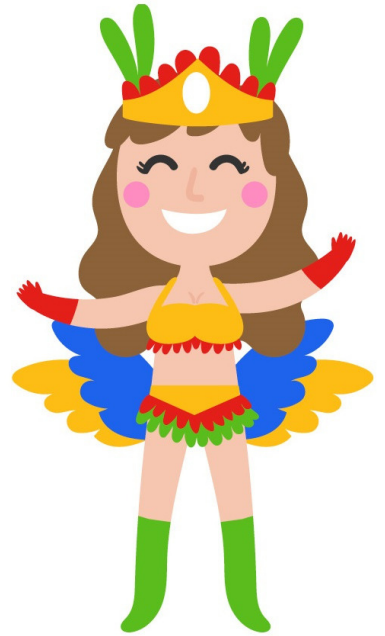
Les paires



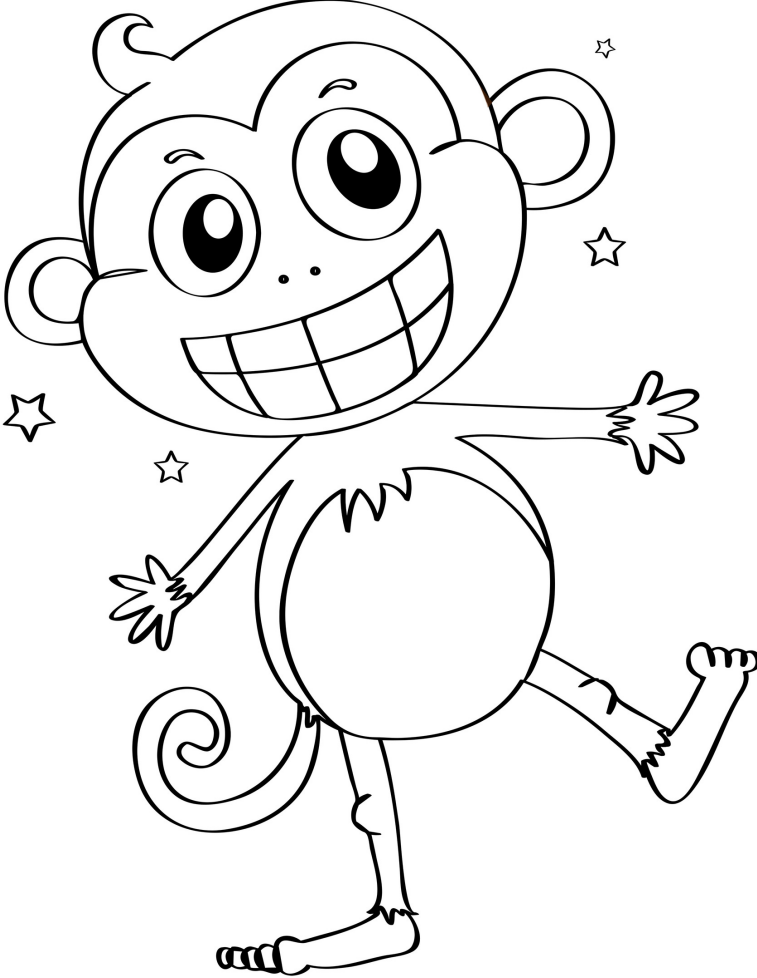


Loto du Carnaval





Coloriage



Petit plus pour les parents



