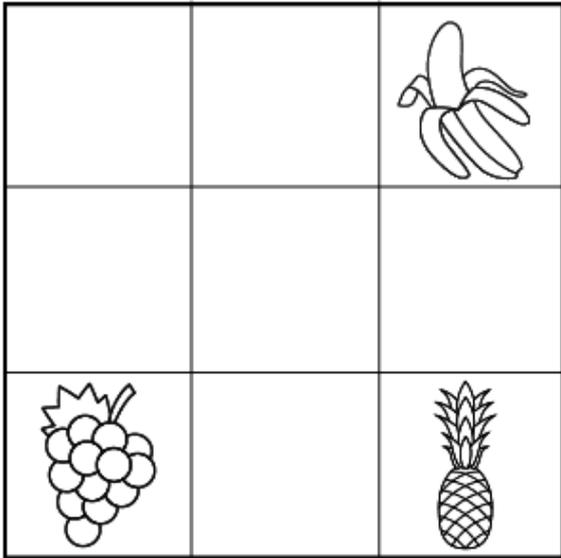


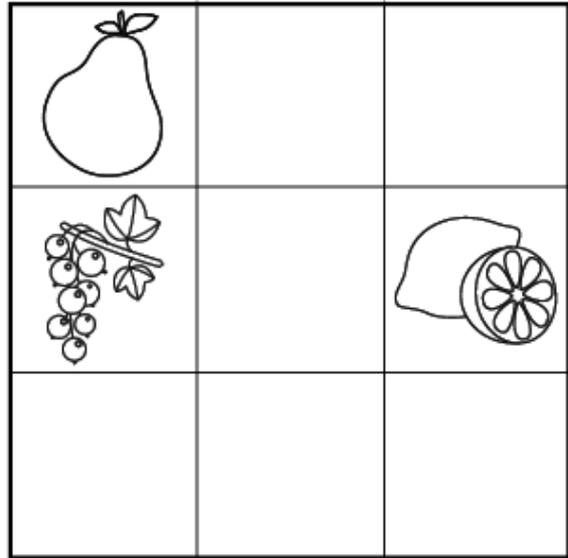
➤ Jeu:

- Après avoir découpé les petites cartes individuelles, pose-les ou colle-les sur la grille.
- Une même image ne doit figurer qu'une seule fois par ligne et par colonne.

Jeu 1

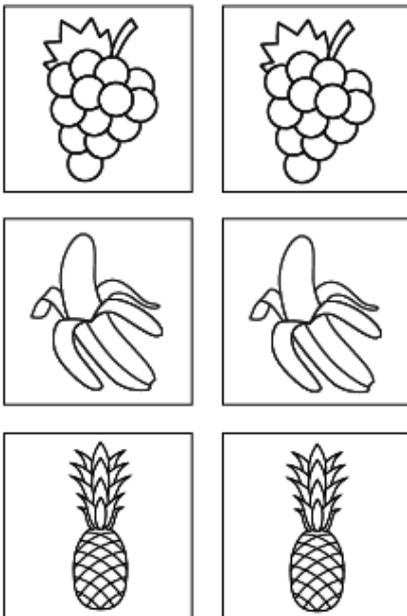


Jeu 2

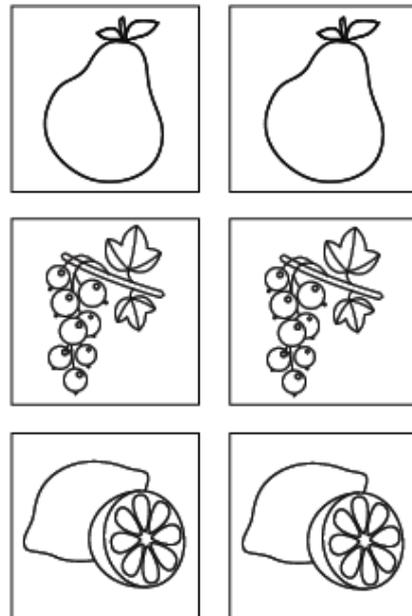


----- ✂

Cartes du jeu 1 à découper



Cartes du jeu 2 à découper



➤ Recette:

Pour 30 sablés

Sablés Pandas



- Mélangez le sucre glace, le beurre, la vanille et une pincée de sel. Petit à petit, ajoutez la farine.
 
- Isoliez 1/4 de la pâte. Ajoutez un peu de poudre de cacao, couvrez et mettez-la au frais.
 
- Avec le reste de la pâte, faites un rouleau d'environ 5cm de diamètre. Enroulez-le dans du film alimentaire et mettez-le au frais pendant au moins 1h.
 
- Pour former la tête du panda, coupez le rouleau de pâte blanche en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur et aplatissez les ronds.
 
- Faites cuire le tout pendant 7 min au four préchauffé à 170°C. Arrêtez la cuisson si les gâteaux commencent à être trop dorés. Bon appétit !
 
- Reprenez votre boule de pâte marron et détaillez des boules d'environ 1cm pour les oreilles, des plus petites pour les yeux et une toute petite pour le nez. Assemblez le tout sur la tête du panda.
 



www.c-monetiquette.fr

➤ Activité manuelle :

Comment faire de la slime maison

slime maison

- 1/2 tasse de shampoing
- 1/4 de tasse de fécule de maïs
- Colorant alimentaire si désiré
- Eau

1. Dans un bol, mélanger le shampoing, la fécule et quelques gouttes de col
2. Ajouter 1 c. à soupe d'eau et bien mélanger.
3. Lentement et un peu à la fois, ajouter 5 c. à soupe d'eau supplémentaires en mélangeant bien à chaque addition. Pétrir la *slime* pendant environ 5 minutes pour qu'elle devienne bien souple.

