



Ma crèche à la maison

Fiches pratiques

## Recette du gâteau aux carottes



Dès 18 mois

### Objectifs

Découvrir des saveurs crues et cuites  
Développer sa dextérité  
Apprendre les notions de poids et quantité

### Ingrédients

- 250 g de carotte râpées
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle



### Le déroulement de l'activité

- Préchauffer le four - thermostat 8 (180°C).
- Proposer à votre enfant de fouetter les œufs avec le sucre.
- Reprenez la main pour que le mélange double de volume et devient mousseux.
- Proposez lui ensuite d'ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis, la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées sans arrêter de fouetter.
- Bien mélanger, verser dans un moule à cake et faire cuire 30 à 45 min.
- Laisser tiédir avant de démouler.