

# Recettes des gâteaux de l'amitié par la classe de CM1A

- 1- **Ingédients** : de l'eau de pluie tombée d'un nuage blanc, deux rayons de soleil, une graine d'amitié, une fleur jaune d'amour, des œufs d'or de vérité, le chocolat du bonheur, un ange en vanille, un sucre de patience, un moule en forme de banane, un morceau de nuage de rire, un bon kilo de bisous.

Prenez 50 cl de pluie tombée d'un nuage de pluie blanc, deux rayons de soleil, une graine d'amitié, une fleur jaune d'amour, 6 œufs de vérité, une tablette de chocolat du bonheur, un ange en vanille, 220 mg de sucre de patience.

Mélangez le tout dans une casserole et rajoutez un morceau de nuage de rire et un kg de bisous.

Versez le tout dans le moule en forme de banane et faites cuire 20 minutes à four doux.

Dégustez froid avec beaucoup d'amour ...

Garance

- 2- **Ingédients** : 200 g de grains de soleil, 1 kg de bisous (chauds), 2 cuillères d'huile d'étoiles, 10 larmes de libellules (bien fraîches) et du miel de rayons de lune de Jupiter.

Versez les 200 g de grains de soleil avec le kilogramme de bisous chauds dans un plat creux.

Ensuite, versez le miel de rayons de lune de Jupiter sur le tout, mélangez et faites cuire 2 heures au four à 200°.

En attendant, mélangez les larmes de libellules avec l'huile d'étoiles et étalez délicatement sur le gâteau froid.

Attendez la pleine lune et donnez à quelqu'un. Vous pouvez être sûr(e) qu'il deviendra votre ami(e).

Le + du cuisinier : à consommer avec de la confiture du ciel. Ne pas dépasser la date du 20/04/3052.

Diane

- 3- **Ingédients** : 5 grains de soleil, 1 cuillère à café d'amour, 1 pincée de courage, de la farine éternelle, 250g de beurre du rire, du velours de confiance, 4 œufs de la réussite, une pincée de cannelle, 1 yaourt des amis.

Prenez de la farine éternelle, puis faites fondre le beurre du rire. Mélangez le tout. Ensuite cassez les 4 œufs de la réussite. Rajoutez au mélange précédent. Versez une cuillère à café de velours de confiance. Mélangez.

Rajoutez au mélange la cannelle, le yaourt des amis, sans oublier la cuillère à café d'amour et la pincée de courage.

Faites cuire deux bonnes heures et dégustez avec qui vous voudrez.

Ava

*Bon appétit !*