



(Attention, à faire avec un adulte)

www.envoyagejeux.com

EnVoyageJeux
Voyageons en jouant !

Ludus, la mascotte d'EnVoyageJeux vous propose de faire un gâteau traditionnel de Toscane, en Italie.

Il se déguste au moment du Carnaval.

MA LISTE
de COURSES
(POUR
RÉALISER 1
BERLINGOZZO)



- 250 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 60 g d'huile d'olive
- Le zeste d'un citron bio
- Un moule à savarin
- Pour la décoration, du sucre glace, des vermicelles de couleur, du sucre perlé...

- Verser le sucre, les oeufs et les jaunes dans un saladier. Mélanger avec un batteur jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.
- Ajouter l'huile d'olive et le zeste du citron.
- Verser la farine et la levure en mélangeant doucement.
- Verser la pâte dans le moule à savarin et cuire pendant 25 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C.
- Avant de le déguster, vous pouvez décorer votre gâteau en le saupoudrant de sucre glace, de vermicelles de couleur ou de sucre perlé, en fonction de vos goûts et de votre imagination.



EnVoyageJeux
en s'amusant.

une collection de BOX ludiques et éducatives pour découvrir un pays

Pour les enfants entre 6 et 11 ans et toute la famille adore ! Création et fabrication en Isère.

