

# Biscuits dominos








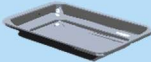












Recette adaptée du P'tit libé

[https://ptitlibe.liberation.fr/p-tit-libe/2020/04/15/fais-tes-jeux-a-manger\\_1785218](https://ptitlibe.liberation.fr/p-tit-libe/2020/04/15/fais-tes-jeux-a-manger_1785218)

Je vous propose une revisite de la recette en version « lecture à deux ».

Un lecteur lit le texte et un non lecteur lit les images.

Voici donc pour commencer le tableau du lexique à lire avant, pour s'assurer que l'enfant identifie les dessins, ou le vocabulaire imagé par le dessin.

				
FARINE	OEUF	BEURRE	SUCRE	SEL
				
CHOCOLAT	SALADIER	PLAQUE DE FOUR	FOUET	COUTEAU
				
CURE-DENTS	CASSEROLE	FOUR	FRIGO	ATTENDRE (sablier)
				
ETALER	MELANGER	DOMINO	CASSER UN OEUF	JAUNE ET BLANC (de l'oeuf)


## Ingrédients

160 g de  ,

100 g de  ,

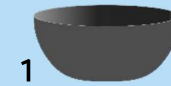
50 g de  en poudre,

1 




1 pincée de 

Quelques carrés de  .

## Ustensiles et matériel



## Etapes de préparation



 et séparer le  du  d'œuf.

  100 g de , 50 g de  en poudre, le  d'œuf et une pincée de .

Le mélange doit ressembler à une pommade.

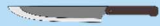
Ajouter la  petit à petit tout en  


Puis faire une boule avec la pâte.

 30 minutes au .



. La pâte doit avoir l'épaisseur d'un vrai domino



la pâte en petits rectangles pour former 28 🎲 et les placer sur une  recouverte de papier cuisson.





pendant 10 min.



que tes biscuits refroidissent,

Faire fondre quelques carrés de  avec un peu de  dans une .

Décorer les . À l'aide de la tranche d'un , prendre un peu de chocolat et dessiner une ligne au milieu de chaque biscuit rectangulaire.

Avec un , déposer les points.

Mettre ensuite tes  au  pour que le chocolat durcisse.

Pour te donner une idée de la présentation (image : <http://anneauxfourneaux.canalblog.com/archives/2013/09/27/28058206.html>)



Autre idée de présentation, tu peux faire les points de tes dominos avec des mini Smarties que tu peux coller avec du chocolat fondu

(image : <https://chefsimon.com/gourmets/le-pays-des-gourmandises/recettes/biscuits-dominos>)



Mentions légales :

- Les images sont libres de droits : <https://pixabay.com/fr/>
- Recette issue du P'tit Libé : [https://ptitlibe.liberation.fr/p-tit-libe/2020/04/15/fais-tes-jeux-a-manger\\_1785218](https://ptitlibe.liberation.fr/p-tit-libe/2020/04/15/fais-tes-jeux-a-manger_1785218)
- Mise en forme par LTKD (Les tutos de Karine)