Atelier · Muffins au chocolat

Salle _____ Animé par _____

Le groupe prépare douze muffins pour le goûter. Les élèves lisent une recette, pèsent, mesurent et se répartissent les tâches.



Niveaux	PS au CM2
Durée	40 min, puis 20 min de cuisson
Groupe	6 à 8 élèves
Adultes	1 adulte, 2 en maternelle
Encadrement	Dirigé

Matériel

- Deux saladiers, un fouet, une cuillère en bois, deux cuillères à soupe
- Une balance, un verre doseur
- Un moule à douze muffins et des caissettes en papier
- La recette affichée en grand, des tabliers

À préparer avant

- Vérifier les PAI de tous les élèves qui passent à l'atelier ou qui mangeront au goûter, et lire les étiquettes des ingrédients
- Apporter des paquets neufs, non ouverts
- Convenir avec la cantine de l'heure de chaque fournée et de l'adulte qui enfourne et sort le moule : l'adulte de l'atelier ne quitte pas son groupe
- Faire fondre le beurre juste avant l'atelier

Recette, pour 12 muffins

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 30 g de cacao non sucré
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de pépites de chocolat

20 minutes à 180 °C. Seul un adulte enfourne et sort le moule.

Déroulement

1. Se laver les mains et lire la recette ensemble.
2. À deux : peser et mélanger la farine, la levure, le sucre et le cacao dans le premier saladier.
3. À deux : battre les œufs, le lait et le beurre fondu dans le second.
4. Verser le liquide sur le sec, mélanger sans insister, ajouter les pépites.
5. Remplir chaque caissette aux deux tiers avec deux cuillères, puis se laver les mains au savon.

À savoir

On ne goûte pas la pâte crue, qui contient de l'œuf. Chaque groupe prépare sa fournée : le suivant commence pendant que la première cuit. La dernière sort du four une vingtaine de minutes après la fin de son créneau : le goûter se place après, car ce qui n'est pas mangé le jour même se jette.

Passage des groupes

Horaire	Groupe	Horaire	Groupe

prepy.fr/articles/ateliers-de-noel-ecole · Licence CC BY-NC-ND 4.0 · Camille de Prepy