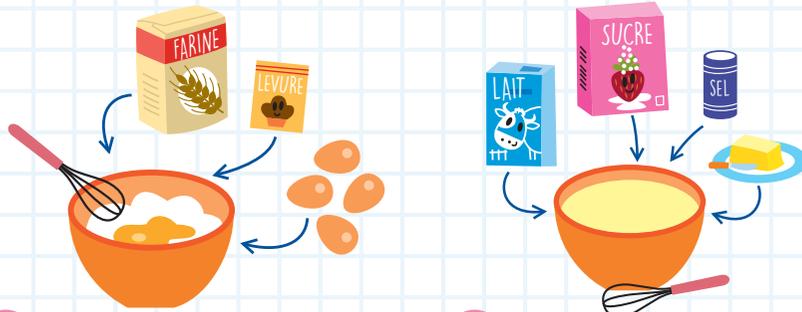


# Carnaval de Dunkerque

## Recette

### Envie de gaufres pour le goûter ?

**Il te faut pour 4 personnes :** 4 œufs  
500 gr de farine  
50 cl de lait  
250 gr beurre fondu  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 sachet de levure  
Sel



**1** Mélange la farine, la levure, le sucre et les œufs.

**2** Ajoute le beurre fondu et les liquides petit à petit jusqu'à obtenir une pâte lisse, pas trop liquide.



**3** Demande à un adulte de faire chauffer le gaufrier et d'y déposer une grosse cuillère à soupe de pâte et faire cuire.



**4** À déguster nature ou saupoudrée de sucre glace, de miel, de chocolat fondu, etc.

## Bricolage

### Fabrique ton tambourin pour défiler !

#### Le matériel



Une assiette en carton



Des grelots



Des rubans colorés



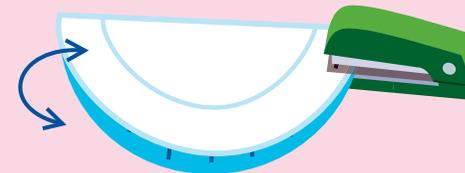
Des ciseaux



Un perforateur



Une agrafeuse



**1** Plie l'assiette en deux et agrafe les bords entre eux.



**2** Fais des trous sur le bord de l'assiette.

**3** Attaches-y les grelots à l'aide des rubans.



**4** Décore ton tambourin comme tu le souhaites. Tu es prêt pour ton défilé !

D'autres d'activités pour prolonger la fête chez toi à télécharger ici :

