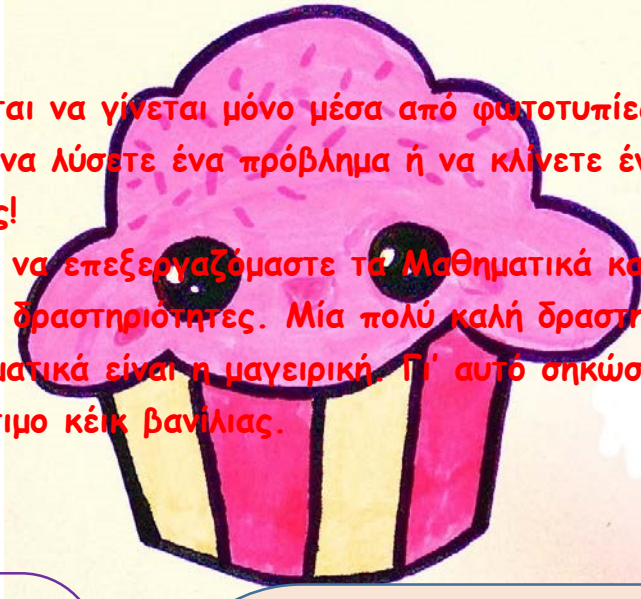


# Το κέικ του κύριου Άγγελου

Παιδιά,

το μάθημα δε χρειάζεται να γίνεται μόνο μέσα από φωτοτυπίες κι ασκήσεις. Άλλωστε ποιος θα σας ζητήσει να λύσετε ένα πρόβλημα ή να κλίνετε ένα ρήμα στην καθημερινή σας ζωή; Ίσως κανείς!

Μπορούμε να μάθουμε να επεξεργαζόμαστε τα Μαθηματικά και τη Γλώσσα μέσα από γνωστές σε όλους μας δραστηριότητες. Μία πολύ καλή δραστηριότητα, όπου χρησιμεύουν τα Μαθηματικά είναι η μαγειρική. Γι' αυτό σηκώστε τα μανίκια και πάμε να φτιάξουμε ένα νόστιμο κέικ βανίλιας.



## Τι θα χρειαστούμε...

250 γρ. βούτυρο

2,5 κούπες ζάχαρη

3 αβγά

2 βανίλιες

500 γρ. αλεύρι, που φουσκώνει μόνο του

1 κούπα γάλα ή χυμό

## Οδηγίες εκτέλεσης

1. Βάζουμε σε ένα βαθύ μπολ το βούτυρο και τη ζάχαρή. Τα χτυπάμε είτε με το χέρι είτε με μίξερ
2. Μετά βάζουμε και τα αβγά με τις βανίλιες και συνεχίζουμε το χτύπημα
3. Βάζουμε σιγά σιγά το αλεύρι κι όταν βλέπουμε ότι η ζύμη είναι στεγνή προσθέτουμε λίγο λίγο το γάλα ή τον χυμό
4. Παίρνουμε τη φόρμα του κέικ και βάζουμε στα τοιχώματα βούτυρο και μετά αλεύρι. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να μην κολλήσει το κέικ όταν ψηθεί
5. Βάζουμε το μείγμα από το μπολ στη φόρμα και ψήνουμε στον φούρνο για 50 λεπτά περίπου, στους 180 βαθμούς

Ζητώ την άδεια και τη βοήθεια των γονιών πριν κάνω οποιαδήποτε συνταγή.

