

Lola et la recette magique

Histoire rigolote • 9 ans et plus



Chapitre 1 : Le Défi de la Fête d'Anniversaire

Lola était une petite fille de 10 ans qui adorait les fêtes d'anniversaire. Elle aimait les gâteaux, les cadeaux et les jeux amusants. Mais cette année, la fête d'anniversaire de son meilleur ami, Max, était un peu différente.

Max avait décidé que tous les invités devaient apporter un plat à partager. Lola avait été un peu surprise, car elle ne savait pas cuisiner. Elle avait donc décidé de demander l'aide de sa mère pour préparer quelque chose de délicieux.

Le jour de la fête, Lola arriva chez Max avec une grande assiette de biscuits qu'elle avait faits avec sa mère. Mais à sa grande surprise, tous les autres invités avaient apporté des plats savoureux et élaborés. Il y avait des pizzas, des sushis, des lasagnes, des salades colorées et même un gâteau en forme de dinosaure.

Lola se sentait un peu mal à l'aise avec ses simples biscuits, mais elle ne perdit pas espoir. Elle décida de relever le défi de la fête d'anniversaire. Elle allait trouver une solution pour impressionner tout le monde avec ses talents culinaires.

Chapitre 2 : La Recette Magique

Lola était déterminée à trouver une recette magique pour impressionner ses amis. Elle a donc commencé à chercher sur internet des recettes faciles et rapides à réaliser. Elle a trouvé une recette de cupcakes arc-en-ciel et a décidé de la tester.

Elle a rassemblé tous les ingrédients nécessaires et a commencé à suivre la recette à la lettre. Elle a mélangé la farine, le sucre, les œufs et la levure, et a ajouté du colorant alimentaire pour créer des cupcakes multicolores.

Mais au moment de sortir les cupcakes du four, Lola a réalisé qu'elle avait oublié de mettre du beurre dans la pâte. Les cupcakes étaient secs et sans goût !

Lola était déçue, mais elle ne se laissa pas abattre. Elle a alors demandé conseil à sa grand-mère, qui était une excellente cuisinière. Sa grand-mère lui a donné une astuce secrète : ajouter de la compote de pommes à la pâte pour la rendre plus moelleuse.

Lola a suivi le conseil de sa grand-mère et a refait la recette. Cette fois-ci, les cupcakes étaient incroyablement moelleux et délicieux. Elle avait trouvé la recette magique !

Chapitre 3 : La Surprise de Lola

Le jour suivant, Lola est allée chez Max avec sa grande surprise : des cupcakes arc-en-ciel moelleux et savoureux. Tous les invités étaient impressionnés par les cupcakes de Lola et lui ont demandé la recette.

Lola était très fière de sa réussite culinaire et a expliqué sa méthode secrète à tous ses amis. Ils ont tous été surpris par cette astuce inattendue et ont apprécié la générosité de Lola.

La fête d'anniversaire de Max était un succès, et Lola avait relevé le défi culinaire avec succès. Elle

avait découvert qu'avec un peu de détermination et l'aide de sa grand-mère, tout est possible. Et elle avait également appris que parfois, les recettes les plus simples peuvent être les plus délicieuses.

Lola est rentrée chez elle avec un grand sourire sur le visage, heureuse d'avoir passé une journée amusante avec ses amis et fière d'avoir relevé le défi de la fête d'anniversaire.

Le quizz : as-tu bien compris l'histoire ?

1) Qu'est-ce que Lola aimait dans les fêtes d'anniversaire ?

- Les gâteaux
- Les cadeaux
- Les jeux amusants
- Toutes les réponses sont correctes

2) Pourquoi Max avait-il demandé à tous les invités d'apporter un plat à partager ?

- Parce qu'il aimait les bons plats
- Parce qu'il voulait que tout le monde participe
- Parce que ses parents étaient fatigués de cuisiner
- Aucune des réponses ci-dessus

3) Que prépara Lola pour la fête d'anniversaire ?

- Des cookies
- Des lasagnes
- Des cupcakes arc-en-ciel
- Des sushis

4) Pourquoi les cupcakes de Lola étaient-ils secs et sans goût la première fois ?

- Elle avait oublié de mettre du colorant alimentaire
- Elle avait oublié de mettre de la farine
- Elle avait oublié de mettre du beurre
- Elle avait oublié de mettre de la levure

5) Que conseilla la grand-mère de Lola pour rendre les cupcakes plus moelleux ?

- Ajouter de la compote de pommes
- Ajouter du sucre en poudre
- Ajouter de la levure chimique
- Ajouter du lait

Bonnes réponses :

1) Toutes les réponses sont correctes 2) Parce qu'il voulait que tout le monde participe 3) Des cookies 4) Elle avait oublié de mettre du beurre 5) Ajouter de la compote de pommes

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

élaborés: Préparés avec soin et attention

Levure: Produit utilisé pour faire gonfler la pâte

Compote de pommes: Purée de pommes cuites pour la rendre plus douce

Astuce: Conseil ingénieux et pratique

Inattendue: Surprenante et imprévue

Détermination: Volonté et persévérance