

La recette pour voler :

(pour 3 pers.)

- 240 gr de légèreté
- trois gouttes d'humilité pour m'envoler
- un peu de motivation
- un sachet de poudre de fées
- cinq ailes de papillon
- un nuage doré
- une pincée de beauté
- une aile de scarabée
- de l'eau de cristal
- de la rosée de toutes fleurs

Préparation 1 :

Mettez les 240 gr de légèreté puis trois gouttes d'humilité pour voler, dans un récipient doré. Mettez-y un peu de motivation, se n'est pas encore fini. Versez un sachet de poudre de fées pour vous envoler encore plus haut puis ajoutez 5 ailes de papillon ensuite mettez-y un nuage doré et une pincée de beauté. Mélanger le tout puis regardez la consistance en tapotant légèrement. Si la pâte est dur versez de l'eau de cristal avant l'aile de scarabée par contre si la consistance ~~est~~ est môle ajoutez-y d'abord l'aile de scarabée. Pour la touche finale pour rendre encore meilleure la préparation mettez la rosée de toute fleurs

Préparation II: la cuisson

Versez le tout dans des moules en forme de lune puis faites cuire à 10° et pendant 10 heures (chaleur tournante).

Bon envol

Bon conseil: à utiliser de préférence pendant les pleines lunes

de vos meilleures chèvres

soupe de sports

- ① mettez trois cannes d'hockey dans un bol.
- ② ajoutez deux balles de foot et mélangez très bien
- ③ entourez les pneus de motocross avec les lunettes de piscine ensuite ajoutez dans le bol.
- ④ rajouter un verre de sucre
- ⑤ ensuite, ajouter une paire de basket pour courir plus quatre raquette de tennis
- ⑥ mélangez
- ⑦ ajoutez un vélo
- ⑧ mélangez le tous et ça va vous donner la soupe de sports

Leonardo, Alexander

La recette du bazar

Mettez une corne d'unicorne
ajoutez trois pincées de je-ne-sais-quoi
prenez le rire d'amitié
mettez-le avec la cigarette fumée par la reine
ajoutez trois cuillères de soupe à la bière
et enfin la serpillière de la grande guerre
suffira pour faire le mélange.

Marco carosella

Recette de l'humour

- mettez dans un bol
- 6 cuillères de blagues
- rajoutez alors
- une goutte de fousfouires
- plus sept pincées de sourire
- mélangez le tout
- avec un fouet fou
- faites cuire dans un four
- la recette d'humour
- et voici une jolie recette
- qui est maintenant prête.

Tristan Doussau de Bazignan

recette de la colère

Mettez 3 graines de méchanceté
dans un bol.

Mettez Ajoutez 300 gr de rage.

Prenez 3 gouttes d'énervement.

Bonne colère!

Lucas Kaiyang

La tarte d'amitié



Prenez un bout microscopique du cœur de votre future copine et mettez le dans un bol.



ajoutez les quatre cuillères à soupe d'amour coloré et doucement mélangez le tout.



Imprez le regard positif dans votre mélange.



posez la mixture dans le moule et ajoutez les cœurs rouges au-dessus.



Imprez la caresse douce dessus. Faites chauffer la tarte à 700 degrés pendant douze minutes.



Offrez à votre future amie.

La recette de la guerre

Mettez 3 pincées d'armes dans un
grand bol. Prenez 3 cuillères d'esprit
mort et mélangez bien. Ajoutez 300 gr
de sang pour que ça ait du goût.

Giclez 6 gouttes de larmes et
rajoutez un zeste de militaire.

À la fin, mélange le tout dans un
rire mortel!

Erza et Maria-Clara

Le cupcake de l'amitié

- Mettez 2 pincées d'amies dans le bol.

Puis ajoutez 300 grammes d'humour.

rajoutez un zeste de sourire

Soufflez un peu de joie.

Pour la 5^{ème} étape ajoutez trois cuillères à soupe d'amour.

Et pour la touche finale mélangez le tout avec le fou rire
yelina et Alina

amitié

- Mettez 600 grammes d'amis dans un bol
- Ajoutez 5 pincées de compliments
- Saupoudrez avec des grains de joie
- Prenez 500 grammes d'amour et
- Ajoutez le nom d'une personne que vous adorez sur un papier et mélangez tout et mettez-le au four pendant 15 minutes.

Mandy

