

JEU DE RÔLE

Tâche 1. Mettez les instructions ci-dessous dans un ordre logique et vous obtiendrez la recette du gâteau roulé au pavot, un mets délicat de Transylvanie, souvent servi à Noël.

- A. Faites cuire au four à 180 ° C pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez-le avec du cacao chaud.
- B. Faites un puits au centre de la pâte et ajoutez le mélange de levure et les jaunes d'œufs. Mélangez en ajoutant progressivement un peu plus de lait jusqu'à ce que la pâte soit transformée en boule. Couvrez avec serviette et laissez lever pendant deux heures.
- C. Délayez la levure et le sucre dans du lait tiède. Laissez reposer 10 minutes jusqu'à ce que le liquide forme un mélange mousseux.
- D. Tournez les côtés pour éviter les fuites et roulez la pâte dans le sens de la longueur pour former deux rouleaux de 30 centimètres pouces. Ensuite nappez avec les blancs d'œufs et percez-y quelques trous à l'aide d'une fourchette.
- E. Divisez la pâte en deux moitiés et roulez chaque moitié sur une surface farinée en rectangles. Remplissez une moitié avec du noix et l'autre avec du pavot en laissant une marge d'au moins 2 centimètres sur tous les côtés.
- F. Mélangez les ingrédients des deux garnitures séparément dans une casserole moyenne et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant fréquemment. Retirez du feu et laissez refroidir.
- G. Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un grand bol. Ajoutez le beurre. Bien remuez.

Source: [https://www.wikihow.com/Make-Beigli-\(Hungarian-Poppy-Seed-%26-Walnut-Rolls\)](https://www.wikihow.com/Make-Beigli-(Hungarian-Poppy-Seed-%26-Walnut-Rolls))

Tâche 2. Vous connaissez maintenant la recette du gâteau roulé au pavot. Travaillez à deux : l'une d'entre vous sera la **petite - fille** (celle qui pose la question de la préparation du dessert) et l'autre, la **grand - mère** (celle qui sait tout sur le gâteau roulé au pavot). Imaginez que la petite-fille soit intéressée à apprendre les secrets de la préparation du gâteau roulé au pavot, tandis que la grand-mère fournit des informations précieuses et des conseils utiles. Faites un dialogue entre les deux personnages.