

Recette du gâteau aux pommes

Voici ma recette. Il sera succulent si tu trouves les bonnes proportions !



Les ustensiles

- un saladier et un bol
- un fouet
- un tamis
- un couteau et un éplucheur
- un moule

Ingrédients :

- Si on considère que ton paquet de farine pèse 1kg, il te faut $\frac{1}{8}$ de ton paquet
- Si ta plaquette de beurre fait 250g, il te faut $\frac{1}{2}$ de ta plaquette
- Si ton paquet de sucre fait 750 g, il te faut $\frac{1}{6}$ de ton paquet
- 3 oeufs
- 3 pommes
- 1 sachet de levure

Pour t'aider

Tout se pèse en gramme

Le déroulement

- 1- Faire fondre le beurre.
- 2- Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
- 3- Ajouter les oeufs battus au mélange.
- 4- Incorporer doucement la farine et la levure tamisée.
- 5- Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
- 6- Verser le tout dans un moule beurré.
- 7- Faire cuire à 180°C pendant $\frac{2}{3}$ d'heure

Bon appétit

Recette du gâteau au chocolat

Voici ma recette. Il sera succulent si tu trouves les proportions !



Ustensiles:

- 1 balance de cuisine
- 1 saladier
- 1 grand bol
- 1 fouet
- 1 cuillère à soupe
- 1 moule à gâteau

Ingrédients :

- Si on considère que ton paquet de farine pèse 1kg, il te faut $\frac{1}{10}$ de ton paquet
- Si ta plaquette de beurre fait 250g, il te faut $\frac{8}{10}$ de ta plaquette
- Si ton paquet de sucre fait 1 kg, il te faut $\frac{2}{10}$ de ton paquet
- 3 oeufs
- Il te faut le même poids de chocolat que de sucre

Pour t'aider

- Tout se pèse en gramme

Mélange dans un saladier les œufs entiers, le sucre en poudre et la farine (sans faire de grumeaux !)



Coupe le chocolat en petits morceaux, et mets-le dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'eau et le beurre coupé en gros dés.

Demande à un adulte de les faire fondre dans un micro-ondes (ou au bain marie dans une casserole).



Verse le mélange fondu dans le saladier (qui contient les œufs, le sucre et la farine).

Mélange bien !



Verse la pâte dans un moule beurré et fariné.



Fais cuire $\frac{1}{3}$ d'heure à 200 C°

Bon appétit