

2. Vous lisez cette recette sur un site Internet français.

Recette des mini-cakes au chocolat

Ingrédients :

- › 150 g de chocolat noir
- › 60 g de poudre d'amandes
- › 60 g de sucre
- › 60 g de beurre
- › 35 g de farine
- › 150 ml de crème liquide
- › 3 blancs d'œufs
- › 1/2 cuillère à soupe de levure

Préparation (30 minutes) :

- › Coupez le chocolat en petits morceaux.
- › Faites fondre le beurre dans une casserole.
- › Dans un bol, battez les blancs d'œufs en neige.
- › Faites chauffer la crème sans cesser de remuer et ajoutez le chocolat en morceaux.
- › Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amandes et la levure.
- › Dans ce mélange, mettez, les blancs d'œufs en neige puis le beurre fondu et enfin la crème au chocolat.
- › Déposez la préparation dans des petits moules à cake.
- › Faites cuire au four préchauffé à 180° (Th. 6) pendant 20 minutes.
- › Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.

Répondez aux questions.

1. Pour faire cette recette vous avez besoin de quel ingrédient ? ▶ / 1 point

A



B



C



2. Que faut-il ajouter dans la crème quand elle chauffe ? ▶ / 1 point

- Le sucre.
- La farine.
- Le chocolat.

3. Pour faire votre préparation, vous devez mélanger tous les ingrédients de la recette dans... ▶ / 1 point

- Un bol.
- Un moule.
- Un saladier.

4. Pendant combien de temps est-ce que la préparation doit cuire ? ▶ / 1,5 point

.....

5. Que devez-vous faire avant de manger les mini-cakes ? ▶ / 1,5 point

.....