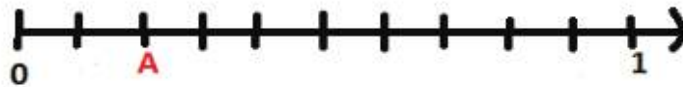


Moëlleux au chocolat

Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths te donnera la quantité de chaque ingrédient

Ingrédients

- Beurre (en g) : le périmètre d'un carré de coté 25
- Chocolat (en g) : le nombre manquant dans l'opération
 $384,36 \times \dots = 38436$
- Sucre (en g) : Le résultat en seconde de 5 min 38 s - 2 min 18s
- Œufs : L'abscisse du point A multipliée par 10



- Sachet de sucre vanillé : Le chiffre des centièmes du nombre 238,213
- Farine(en g):Le résultat de $18,75 \times 8$
- Sachet de levure : La fraction/proportion coloriée dans la figure ci-contre
- Lait (en cL) : Le quadruple du double de 2,5



Instructions

- ✓ Préchauffer le four à « le dividende de la division euclidienne ci-contre » :
- ✓ Faire fondre le chocolat et le beurre
- ✓ Mélanger le sucre, les œufs et le sucre vanillé
- ✓ Mélanger le tout (avec chocolat et beurre)
- ✓ Ajouter la farine, la levure puis le lait
- ✓ Beurrer un moule rond et légèrement haut
Verser le mélange dans le moule
- ✓ Faire cuire environ $\frac{1}{3}$ heures (selon les fours)

$$\begin{array}{r} \dots\dots\dots | 42 \\ \hline 12 \quad | 4 \end{array}$$

Lorsqu'on pique avec un couteau , il faut que ce soit à peine coulant)

Faites tous les calculs nécessaires sur une feuille (ou sur votre cahier d'exercices).
Envoyez-moi vos résultats (AVANT de faire des catastrophes en cuisine !) pour que je vous corrige...

Si vous testez cette recette, une photo du résultat me fera plaisir.

Bon appétit !