

Ma bulle de bien être

La cuisine
(Les gâteaux)



- Sommaire

- Introduction
 - partie 1 les ustensiles et les plats
 - partie 2 les ingrédients
 - partie 3 la fabrication de la pate
 - partie 4 les règles de cuisson
 - conclusion

• Introduction

J'ai choisi la cuisine car j'aime faire des gâteaux pour les autres. Je connais plusieurs recettes (des cookies, fondants, gâteaux aux pépites de chocolat, marbrés, sablés et des craquelées...) Mais j'ai choisi les craquelées parce que c'est ce que je préfère.



- Les ustensiles et les plats

- Un saladier
- Une spatule en silicone
- Un fouet
- Un bol
- Un pichet
- Un plat avec couvercle
- Une grille de fourre
- Une feuille de cuisson

• Les ingrédients

- 200gr de tablette de chocolat
- 120gr de beurre
- 160gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60ml de lait
- 2 œufs
- 120gr de farine
- 1 sachet de le levure chimique
- 5gr de cacao en poudre non sucré
- du sucre glace





- La fabrication de la pâte (des craquelées)

- 1) Faites fondre le chocolat et le beurre dans le plat avec couvercle. Puis laissez-le refroidir.
- 2) Dans saladier mélanger le sucre roux avec le sucre vanillé avec le fouet. Rajouté le lait dans le pichet puis verser le lait dans le saladier avec les œufs.
- 3) Rajouté la farine avec la levure mélanger et rajouter le cacao puis mélanger.
- 4) Puis pour finir verser le chocolat dans le saladier à l'aide de la spatule en silicone.



- Les règles de cuisson

- Sur la grille de four poser la feuille de cuisson. Prenez les cuillères à soupe, dans les cuillères à soupe faites des petites boules avec la pâte. Quand la feuille est pleine mettez la grille dans le four à 180° pendant 5min.



• Conclusion

Pour dire ça en quelques mots la cuisine me fait du bien sa me rend heureux.

P.S: Je n'ai pas pu en ramener car victime de leur succès. 😊

