

Cake marbré



Cake marbré



Ingrédients :



3 œufs



165 grammes de farine



6 centilitres de crème
entière liquide



75 grammes de beurre
demi-sel

150 grammes
de sucre



1 cuillère à café rase
de levure chimique



125 grammes de
pâte à tartiner

Ustensiles :

2 bols



un fouet



un moule à cake



une cuillère à café



Marche à suivre :

1. Dans un bol, fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez la crème liquide et mélangez. Ajoutez la farine et la levure et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez à nouveau.
2. Séparez la pâte dans 2 bols en mettant un peu moins de pâte dans le premier bol où vous allez ajouter la pâte à tartiner.
3. Versez un tiers de la pâte nature dans un moule à cake beurré. Ajoutez sur cette pâte nature la moitié de la seconde pâte mélangée à la pâte à tartiner. Recouvrez avec les restes des pâtes en terminant par la pâte nature.
4. Mettez au four à une température de 165 degrés pendant 40 minutes.

Cake marbré

1. Quel est le genre de ce texte ?	C'est une recette de cuisine. ● C'est un texte documentaire. ● ● C'est une histoire. ● ● ●
2. Combien y a-t-il de mots dans le titre de ce texte ?	Il y a 2 mots. ● Il y a 3 mots. ● ● Il y a 4 mots. ● ● ●
3. Combien faut-il de bols pour faire ce cake ?	Il faut un bol. ● Il faut 2 bols. ● ● Il faut 3 bols. ● ● ●
4. Combien faut-il d'œufs pour faire cette recette ?	Il faut 3 œufs. ● Il faut 4 œufs. ● ● Il n'y a pas d'œuf dans cette recette. ● ● ●
5. Combien faut-il de sucre en poudre pour faire ce cake ?	Il n'y a pas de sucre dans cette recette. ● Il faut 50 grammes de sucre en poudre. ● ● Il faut 150 grammes de sucre en poudre. ● ● ●
6. Que faut-il faire en premier pour faire ce cake ?	fouetter les œufs avec le sucre ● fouetter la crème avec le chocolat ● ● fouetter le beurre avec la farine ● ● ●
7. Quelle quantité faut-il de chocolat pour faire ce cake ?	Il faut 50 grammes de chocolat. ● Il n'y a pas de chocolat dans cette recette. ● ● Il faut 50 grammes de chocolat. ● ● ●
8. Comment doit être le moule à cake ?	Il doit être huilé. ● Il doit être beurré. ● ● Le texte ne le dit pas. ● ● ●
9. Comment doit-on faire cuire le cake ?	Il faut le mettre au four. ● Il faut le mettre dans une casserole. ● ● Il faut le mettre dans une poêle. ● ● ●
10. Combien de temps le cake doit-il cuire ?	Le texte ne le dit pas. ● Il doit cuire 40 minutes. ● ● Il doit cuire 60 minutes. ● ● ●

11. ● ●

12. ●