L'éditeur d'un livre de recettes a publié celle d'un gâteau au chocdat.

Gependant, contrairement aux recettes habituelles, il n'a pas utilisé le gramme mais d'autres unités de mesure de masse beaucoup moins courante. Asfin de rendre cette recette plus lisible, convertis les mesures de masse suivantes en gramme avant de te mettre derrière les fourneaux!

Recette du gâteau au chocolat :

Ingrédients:

- 2 hg de chocolat pâtissier noir = g
- 1 hg de beurre = g
- 3 œufs
- 500 dg de farine = g
- 10 dag de sucre en poudre = g

Tour faire les conversions, tu peux utiliser le talleau suivant :

hg	dag	g	dg	cg	mg
	hg	hg dag	hg dag g	hg dag g dg	hg dag g dg cg

L'editor d'un libe de recèptas qu'a publicat ua d'ua còca au chocolat. Mres, n'a pas utilizat lo grama com de costuma, qu'a emplegat autas unitats de mesura de massa.

Entà aver ua recepta mei legilla, converteish las mesuras de massa seguentes en grama, alans començar la cosina !

Recèpta de la còca au chocolat :

Ingredients:

- 2 hg de chocolat cocassèr negre = g
- 1 hg de boder = g
- 3 ueus
- 500 dg de haria = g
- 10 dag de sucre en podra = g

Entà har las conversions, que podes utilizar lo talleu seguent

kg	hg	dag	g	dg	cg	mg



