





















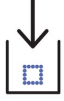
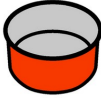


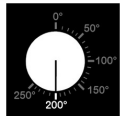


LA la	 recette	DU du	 gâteau	AU au	 poudre de cacao	 sans	 oeuf					
 je	 verse	 dans	LE le	 saladier	200 numéro deux cents, 200	g grammes	DE de	 farine	+	1 un	 sachet de levure	+
150 150	g grammes	DE de	 sucre	+	100 plusieurs centaines, 100	g grammes	DE de	 poudre de cacao	.			
 JE	 verse	 dans	LE le	 saladier	200 numéro deux cents, 200	g grammes	DE de	 beurre	.			
JE je	 mélange	AVEC avec	1 un	 cuillère	.							
 JE	 verse	 dans	LE le	 saladier	15 quinze, 15	cL centilitres	DE de	 lait	.			
JE je	 mélange	+	JE je	 verse la pâte	 dans	1 un	 moule à gâteau	.				
 cuire	 20 minutes	 3 200 Bouton Four	.									