**Simple Vanilla Cupcakes**

Ingredients

1. 1 **cup** of **white sugar** = 200g
2. ½ cup of **butter** = 110g
3. 2 **eggs**
4. 2 tsp.[[1]](#footnote-1) vanilla extract[[2]](#footnote-2) = 10mL
5. 1 or ½ cups of **flour** = 130g or 65g
6. 1 tsp. of baking powder[[3]](#footnote-3) = 5mL
7. ½ cup of **milk** = 120mL

Directions

1. Preheat[[4]](#footnote-4) the **oven** to 350 degrees, and place the liners[[5]](#footnote-5) in the pan[[6]](#footnote-6).
2. In a **bowl**, cream[[7]](#footnote-7) together the sugar and butter. Add the eggs and vanilla. Combine[[8]](#footnote-8) the flour and the baking powder, add to the mixture[[9]](#footnote-9), then mix[[10]](#footnote-10) well. Stir[[11]](#footnote-11) in the milk until the batter[[12]](#footnote-12) is smooth[[13]](#footnote-13). Then pour[[14]](#footnote-14) in the liners.
3. Bake[[15]](#footnote-15) 20-25 minutes.

**Work to do**

1. Lisez la recette en entier, puis traduisez les mots en gras :

* Cup :
* White sugar :
* Butter :
* Eggs :
* Flour :
* Milk :
* Oven :
* Bowl :

1. Ecrivez les nombres de la recette en lettres :

* 1 :
* 200 :
* ½ :
* 110 :
* 2 :
* 10 :
* 130 :
* 65 :
* 5 :
* 120 :
* 350 :
* 20 :
* 25 :

1. Citez cinq fruits et/ou légumes que vous connaissez en anglais :
2. Ecrivez un petit texte (5 lignes) en rapport avec à la recette, en utilisant des temps du présent, du passé et du futur : par exemple, décrivez où et avec qui vous cuisinez, si vous avez déjà cuisiné, quand vous allez manger le gâteau…
3. Maintenant à votre tour ! Tentez de reproduire cette recette, et partagez-là en photo sur l’ENT

1. *Tsp.* est l’abréviation de *teaspoon* ; c’est ce qu’on appelle une cuillère à café. Cela correspond à 5mL. [↑](#footnote-ref-1)
2. Extrait de vanille [↑](#footnote-ref-2)
3. Levure chimique [↑](#footnote-ref-3)
4. Préchauffer [↑](#footnote-ref-4)
5. Moule à cupcake (avec plusieurs emplacements) [↑](#footnote-ref-5)
6. Plat qui passe au four [↑](#footnote-ref-6)
7. C’est un verbe, cela signifie battre (en cuisine) [↑](#footnote-ref-7)
8. Mélanger / ajouter [↑](#footnote-ref-8)
9. Mélange (nom) [↑](#footnote-ref-9)
10. Mélanger (verbe) [↑](#footnote-ref-10)
11. Mélanger [↑](#footnote-ref-11)
12. Pâte à gâteau [↑](#footnote-ref-12)
13. Lisse [↑](#footnote-ref-13)
14. Verser [↑](#footnote-ref-14)
15. Faire cuire [↑](#footnote-ref-15)