




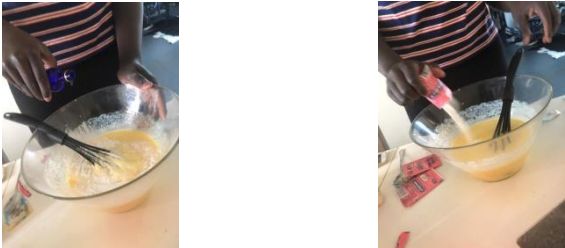



H.A.S.	PROJET : Partageons nos recettes !	SEGPA La Garosse
ALIMENTATION 	RECETTE : <u>CUPCAKES</u>	Nom NDIAYE... Date : 13/05/20

FICHE TECHNIQUE Pour environ 8 personnes.	Nom : Seynabou
Durées Préparation : 10 min / Repos : / Cuisson 20 min	Date : 13/05/20

DENRÉES	QUANTITÉS	MATÉRIEL
- pot de yaourt nature - œufs - sucre vanillé - Fleur d'oranger - pots de farine - pots de sucre - pot d'huile	- 1 - 3 - 1 - quelques gouttes - 3 - 2 - 1,5	<u>Pour la fabrication :</u> -saladier -fouet -pot de yaourt vide -moules à gâteaux <u>Pour la cuisson :</u> - four

MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)

ETAPE 1	Se laver les mains.	
ETAPE 2	Verser le yaourt dans un saladier.	
ETAPE 3	Rajouter les œufs et mélanger.	

<p>ETAPE 4</p>	<p>Rajouter un sachet de levure et quelques gouttes de fleur d'oranger.</p> 
<p>ETAPE 6</p>	<p>Verser les pots de farine et de sucre puis mélanger.</p> 
<p>ETAPE 7</p>	<p>Laisser reposer 20 min (facultatif).</p>
<p>ETAPE 8</p>	<p>Verser la pâte dans des moules préalablement beurrés.</p> 
<p>ETAPE 9</p>	<p>Et mettre à cuire au four pendant 15 à 20 min à 180°C.</p> 

**Bonne
dégustation !**