

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT



Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths te donnera la quantité de chaque ingrédient !

Liste des ingrédients

- Beurre (en g)

Le tiers du double de 150 g.

- Chocolat (en g)

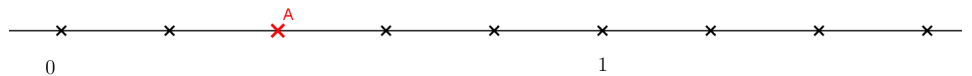
Le nombre manquant dans l'opération
 $384,36 \times ? = 76\ 872$

- Sucre (en g)

Périmètre d'un rectangle de largeur 60
et de longueur 30

- Oeufs

l'abscisse du point A multipliée par 10



- Sachet de sucre vanillé

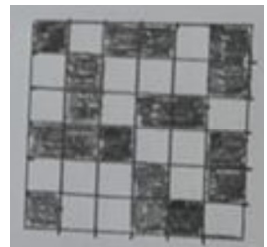
Le chiffre des centièmes du nombre 238,213

- Farine (en g)

Le produit de 250 par 0,6

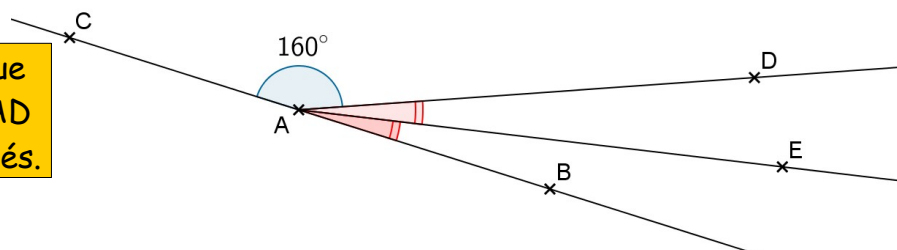
- Sachet de levure

La fraction coloriée dans cette figure



- Lait (..... cL)

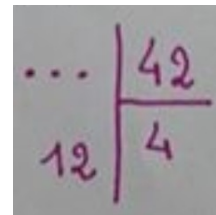
La valeur de l'angle BAE, sachant que [AE) est la bissectrice de l'angle BAD et que les points C, A et B sont alignés.



Recette :

Le dividende de cette division

- Préchauffer le four à degrés
- Faire fondre le chocolat et le beurre
- Mélanger le sucre, les œufs et le sucre vanillé
- Ajouter la farine, la levure puis le lait
- Beurrer un moule rond et légèrement haut
- Verser le mélange dans un moule
- Faire cuire environ **1200** secondes



A handwritten division problem on a grey background. It shows a long division with a vertical bar. To the left of the bar is '...', to the right is '42'. Below the bar, '12' is written on the left and '4' is written on the right.

(lorsqu'on pique le couteau dans le gâteau, il faut que ce soit à peine coulant)

Une fois votre recette complétée, vous enverrez vos réponses par Pronote **en indiquant le détail de vos calculs.**

Puis si vous le souhaitez, faites la recette (avec l'aide de vos parents si besoin), prenez une photo des cookies et envoyez-là par Pronote.

A notre retour, j'afficherai vos photos sur les murs de la classe !

***Vive les maths
et bon appétit !***