



Cookie recipe : listen and Cook And measurement tips

publié le 13/04/2017

<https://m.youtube.com/watch?v=m6y3a3zPeEo>

Measurements :

Cups

1 cup de liquide = 250 ml

1 cup de farine = 128 gr

1 cup de sucre blanc = 201 gr

1 cup de brown sugar/sucre roux américain = 220 gr

1 cup de beurre = 227 gr

1 cup de sucre roux = 220 gr

1 cup de pépites de chocolat = 152 gr

1 cup de noix hachées = 122 gr

Spoons

1 teaspoon (abréviation « tsp ») = 5 ml ou 1 cuillère à café

1 tablespoon (abréviation « tblsp ») = 15 ml, soit 3 cuillères à café ou 1 cuillère à soupe

Solution n°3 pour convertir les « cups » américaines :

Utilisez ce que vous avez déjà dans votre cuisine !

En effet, une cup est l'équivalente d'un petit verre à moutarde français. Qui n'en a pas dans sa vaisselle !

Donc, si vous savez à quoi correspond une cup, il ne vous reste bien sûr plus qu'à diviser pour obtenir la moitié ou un tiers.

Sur le même principe, une teaspoon, c'est une cuillère à café et la tablespoon, une cuillère à soupe.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.