

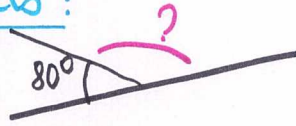
Le moelleux au chocolat

6

Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths te donnera la quantité d'un ingrédient.

Liste des ingrédients:

* **Beurre** (en g) →



mesure de l'angle manquante

* **Chocolat** (en g) →

résultat de $(45 : 5 + 1) \times 10$

* **Sucre** (en g) →

périmètre d'un rectangle de longueur 70 et de largeur 30

* **Oeufs**

→ reste de la division euclidienne de 478 par 34

* **sachet sucre vanillé** →

$(\dots + 7) \times 3 = 24$

* **farine**

→ valeur approchée par excès à l'unité de l'aire d'un disque de rayon 6,9 cm.

* **sachet de levure** →

écriture décimale de $\frac{50}{100}$

* **lait** (en ml) →

produit de 40 par 5

Recette

Préchauffer le four à la mesure d'un angle plat

- Faire fondre le beurre et le chocolat

- Mélanger le sucre, les oeufs et le sucre vanillé

- Ajouter le chocolat et le beurre fondus

- Ajouter la farine, la levure puis le lait

- Verser le mélange dans un moule beurré

- Faire cuire environ **15.00 secondes**

(lorsqu'on pique avec un couteau, il faut que ce soit un peu coulant).

Bon appétit