

- **Le gâteau**

Lis cette recette, puis réponds aux questions :

Le vite-fait (pour 4 gourmands)

- Allumer le four.
- Beurrer le moule.
- Faire fondre 5 cuillères à soupe de beurre.
- Dans un grand bol casser deux oeufs.
- Ajouter : 1 tasse de lait, 1 tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 paquet de levure, 1 pincée de sel, le beurre fondu.
- Mélanger très vite avec le fouet pendant 5 bonnes minutes.
- Verser dans le moule beurré.
- Cuire au four 45 minutes.

1./ Quel est le nom du gâteau ?

Le nom de ce gâteau est le vite-fait.

2./ Quelle quantité de beurre faut-il faire fondre ?

Il faut faire fondre 5 cuillères à soupe de beurre.

3./ Quelle quantité de farine faut-il mélanger ?

Il faut mélanger 2 tasses de farine.

4./ Quels ingrédients met-on dans le bol en premier ?

On met les œufs dans le bol en premier.

5./ Quel instrument utilise-t-on pour mélanger ?

Pour mélanger, on utilise un fouet.

6./ Quelle est la durée de cuisson du gâteau ?

La durée de cuisson du gâteau est de 45 minutes.

7./ Combien de temps faut-il mélanger les ingrédients ?

Il faut mélanger les ingrédients pendant 5 bonnes minutes.

8./ Pour combien de personnes la recette est-elle prévue ?

La recette est prévue pour 4 personnes.

9./ Si je veux faire un gâteau pour 8 personnes, de quelle quantité de beurre aurai-je besoin ?

J'aurai besoin de 10 (2 x 5) cuillères à soupe de beurre.

10./ Si je veux faire un gâteau pour 12 personnes, combien d'œufs seront nécessaires ?

6 (2 x 3) œufs sont nécessaire pour 12 personnes .