

Une recette - des brownies classiques

Nom: _____

Soulignez tous les verbes que vous pouvez trouver.

Le premier numéro est un exemple pour vous.

Pensez à la conjugaison.

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po) et tapisser le fond d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre. Laisser refroidir.
3. Dans un autre bol, mélanger les œufs avec la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le mélange de chocolat puis la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. Verser dans le moule. Cuire au four de 23 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre du gâteau ressorte avec quelques grumeaux et non pas complètement propre.
5. Laisser refroidir dans le moule pendant 2 heures. Démouler et couper en carrés. Servir tiède ou froid.



Une recette – Gâteau chantilly aux fraises

Nom: _____

Choisissez la conjugaison correcte, cercelez-la et l'écrivez sur la ligne.

Le premier est fini pour vous.

Rappelez-vous du page avant.



PRÉPARATION

Gâteau

1. Placer (Placer/Place) la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Tapisser (Tapissez/Tapisser) le fond de deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre de papier parchemin. Ne pas beurrer (beurrez/beurrer) les moules.
2. Dans un bol, _____ (mélanger/mélange) la farine, la poudre à pâte et le sel.
_____ (Réserver/Réserve).
3. Dans un autre bol, _____ (fouetter/fouette) les œufs avec le sucre au batteur électrique 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange triple de volume et forme un ruban en retombant des fouets.
4. _____ (Tamisez/Tamiser) le mélange de farine au-dessus du bol d'œufs et les _____ (incorporez/incorporer) en pliant, à l'aide d'un fouet. _____ (Répartir/Répartit) la pâte uniformément dans les moules.
5. _____ (Cuire/Cuit) au four 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. _____ (Laissez/Laisser) _____ (tiédir/tiédisez) dans le moule 30 minutes sur une grille. _____ (Renversez/Renverser) les gâteaux alors qu'ils se trouvent toujours dans le moule, et laisser refroidir complètement. Démouler.

Une recette – Gâteau chantilly aux fraises

Answer Key



PRÉPARATION

Gâteau

1. Placer (Placer/Place) la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Tapisser (Tapissez/Tapisser) le fond de deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre de papier parchemin. Ne pas beurrer (beurrez/beurrer) les moules.
2. Dans un bol, mélanger (mélanger/mélange) la farine, la poudre à pâte et le sel.
Réserver (Réserver/Réserve).
3. Dans un autre bol, fouetter (fouetter/fouette) les œufs avec le sucre au batteur électrique 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange triple de volume et forme un ruban en retombant des fouets.
4. Tamiser (Tamisez/Tamiser) le mélange de farine au-dessus du bol d'œufs et les incorporer (incorporez/incorporer) en pliant, à l'aide d'un fouet. Répartir (Répartir/Répartit) la pâte uniformément dans les moules.
5. Cuire (Cuire/Cuit) au four 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Laisser (Laissez/Laisser) tiédir (tiédir/tiédisez) dans le moule 30 minutes sur une grille. Renverser (Renversez/Renverser) les gâteaux alors qu'ils se trouvent toujours dans le moule, et laisser refroidir complètement. Démouler.