

Problème :

Voici la recette d'un fondant aux amandes pour 8 personnes :



Ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonade
- 100 g beurre
- 30 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat

Recette :

- Mélangez les œufs et le sucre.
 - Ajoutez la poudre d'amandes, une pincée de sel et la farine
 - Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
 - Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.
- Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.

Complète le tableau :

	Ingrédients pour 24 personnes :
Œufs	...
Poudre d'amandes	
Cassonade	...
Beurre	...
Farine	...
Pépites de chocolat	...

Problème :

Voici la recette d'un fondant aux amandes pour 8 personnes :



Ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonade
- 100 g beurre
- 30 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat

Recette :

- Mélangez les œufs et le sucre.
 - Ajoutez la poudre d'amandes, une pincée de sel et la farine
 - Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
 - Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.
- Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.

Complète le tableau :

	Ingrédients pour 24 personnes :
Œufs	...
Poudre d'amandes	
Cassonade	...
Beurre	...
Farine	...
Pépites de chocolat	...