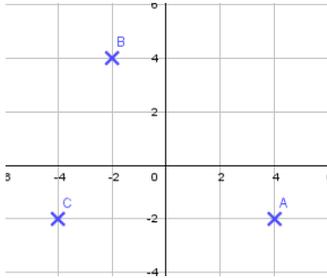


Voici une recette que mes filles adorent. Je me suis dit que j'allais vous faire cuisiner un peu aussi 😊

Mais pour rendre cela peu plus mathématique, j'ai corsé un peu la recette 😊

**Quantité de beurre :**



Mon abscisse est 4 et mon ordonnée est -2.... Je suis....

A	B	C
100g	200g	150g

**Quantité de farine :**

Je suis le résultat de  $3 \times 7 + 5 \times 2 - 4$

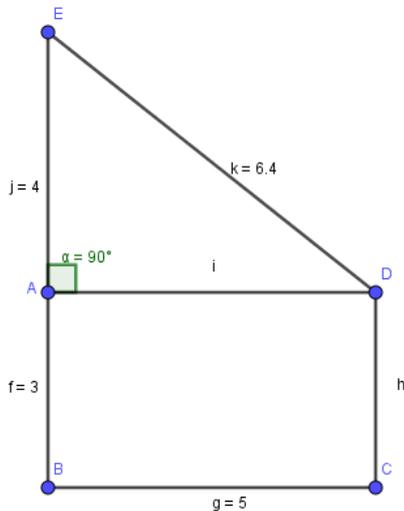
Je suis 68	Je suis 27	Je suis 11
150g	220g	300g

**Quantité de levure**

L'aire d'un cercle de rayon 6cm est de :.....

37,68 cm <sup>2</sup>	18.84 cm <sup>2</sup>	113,04 cm <sup>2</sup>
1 paquet	2 paquets	½ paquet

**Quantité de sucre blanc**



Quel est le périmètre de cette figure ?

31,4 cm	21,4cm	25cm
100g	50g	200g

### Quantité de sucre de canne

Je suis le produit de 4 par la somme de 3 et 5.....

Je suis....

$4 \times (3+5)$	$4 \times 3 + 5$	$(4 \times 3) + 5$
50g	100g	150g

- 1) Dans un bol allant au micro-onde, faire ramollir (pas fondre, j'ai bien dit ramollir) du beurre....
- 2) Dans un saladier, mettre la farine, la levure et les sucres
- 3) Ajouter la dose d'œuf puis le beurre ramolli.
- 4) Bien mélanger jusqu'à obtenir une pate un peu collante
- 5) Y ajouter un paquet de pépites de chocolat (ou des morceaux de chocolat assez petits)
- 6) Faire des boules de pates (perso, j'utilise ma cuillère pour faire des boules de glace) et les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfu ou d'une plaque de silicone
- 7) Faire cuire à four chaud ( quart de 800) pendant environ le double de sept minutes. (ils doivent commencer à se colorer mais pas trop si on veut garder le coté fondant)

**Ultime étape ! prendre une photo de vous en train de vous régaler !**