

Prénom : _____

Date : _____

Grandeur

Recette : Les gaufres en forme de cœur

Ustensiles

- une balance
- un fouet
- une louche
- une grille
- un poêlon
- un couteau
- un grand récipient
- un gaufrier

Ingrédients

- de la farine
- du sucre
- des œufs
- du beurre



La recette

1) Peser les œufs et noter leur poids / masse.



2) Casser les œufs dans un grand récipient. Les battre.



3) Peser le même poids / masse de sucre et l'ajouter aux œufs.



4) Mélanger le sucre et les œufs.



5) Peser le même poids / masse de beurre et le faire fondre dans le poêlon.



6) Ajouter le beurre fondu au mélange œufs - sucre.
Bien mélanger.



7) Peser le même poids / masse de farine.



8) Ajouter la farine à la préparation et bien mélanger le tout.



8) Mettre le gaufrier à chauffer.



9) Mettre de la pâte dans le gaufrier et faites cuire 2-3 minutes.



Prénom : _____ Date : _____ Grandeur

Recette : Les gaufres en forme de cœur

Le vocabulaire : dessine les différents ustensiles

une grille	un gaufrier
un grand récipient	un couteau
un fouet	une louche
une balance	un poêlon

Quelques petits problèmes de quantités :

Problème n°1

Si un œuf pèse 25 grammes.

Deux œufs pèsent _____

Trois œufs pèsent _____

Quatre œufs pèsent _____

Problème n°2

Si les œufs pèsent 185 grammes, combien faut-il de quantité de beurre, de sucre et de farine ?

Problème n°3

En sachant que chaque fournée de 6 gaufres prend 3 minutes, combien de gaufres seront cuites en 30 minutes ?