

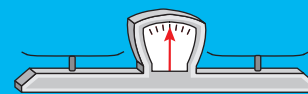
# Choco-cake express

Objectif

Connaître les unités de mesure de masse et de contenance.

## Mesurer des masses et des contenance

- ✿ Pour mesurer une **masse**, on utilise une **balance**.
- ✿ Les unités de mesure des masses sont le **gramme (g)**, ses multiples et ses sous-multiples, dont le **kilogramme (kg)**.  $1 \text{ kg} = 1\,000 \text{ g}$
- ✿ Pour mesurer une **contenance** en cuisine, on peut utiliser un **verre doseur**.
- ✿ Les unités de mesure des contenance sont le **litre (L)**, ses multiples et sous-multiples, dont le **centilitre (cl)**.  $1 \text{ L} = 100 \text{ cl}$



❄ **Attention !** Des erreurs se sont glissées dans cette recette.

Avant de la réaliser, corrige les unités erronées (vérifie avec la solution en bas de page).

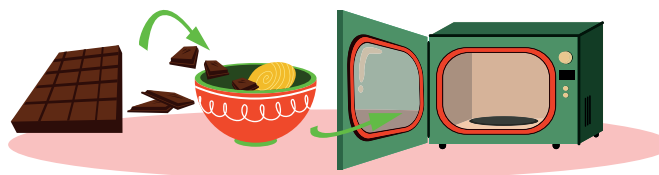
### MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- 1 balance
- 1 verre-doseur
- 1 bol
- 1 fouet

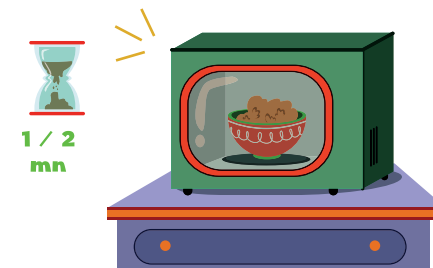
### INGRÉDIENTS (1 personne)

- 1 œuf
- 20 kg de farine
- 15 g de sucre
- 2 L de lait
- 35 kg de chocolat
- 400 g de beurre

**1** Casse le chocolat en morceaux et place-le dans le bol avec le beurre. Fais fondre le tout environ 1 minute au micro-ondes. Mélange bien (attention le bol peut être très chaud).



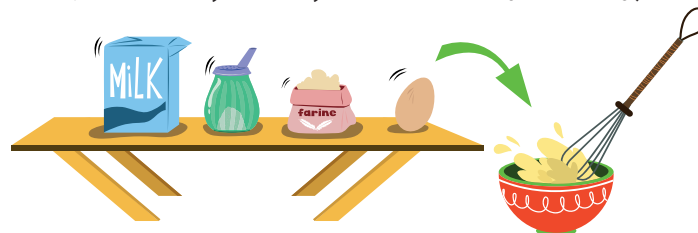
**3** Fais cuire au micro-ondes entre 1 et 2 minutes.



**4** Ton choco-cake express est prêt : tu n'as plus qu'à le déguster !



**2** Ajoute les autres ingrédients un par un en mélangeant bien (le sucre, l'œuf, la farine et le lait).



Solution : 1 œuf - 20 g de farine - 15 g de sucre - 2 cl de lait - 35 g de chocolat - 40 g de beurre.