



LE FANTASTIQUE CAKE FRAMBOISES PISTACHES



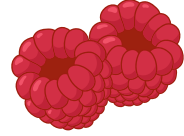
INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE



.....cuillères à soupe
de pâte de pistache



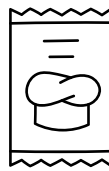
.....g de
crème fraîche



.....g de
framboises



..... g
de farine



.....g de
levure



..... g de
sucre



..... g de
poudre d'amandes



..... g de
beurre pommade



.....oeufs

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four àdegrés
- 2 Dans un grand saladier, fouter les oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- 3 Mélanger dans un autre récipient la farine, la poudre l'amande et la levure puis les incorporer à la première préparation.
- 4 Ajouter le beurre et la crème fraîche.
- 5 Ajouter la pâte de pistache.
- 6 Incorporer délicatement les framboises.
- 7 Verser le tout dans un moule beurré et cuire environ 40 minutes.



Pour connaître les quantités nécessaires, résous ces différentes énigmes :

Crème de pistache

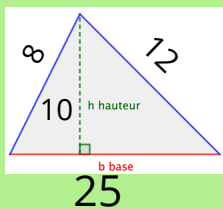
$(-15 - 5) \times 2 + 42$

Crème fraîche

Le film a commencé à 20h47. Il s'est terminé à 22h02. Combien de minutes a-t-il duré ?

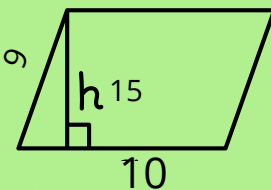
Framboises

Aire de ce triangle :



Farine

Aire de ce parallélogramme



Levure

Le numérateur de la somme de ces fractions:

$\frac{2}{6} + \frac{2}{3} = \frac{\square}{\square}$

Sucre

85	?
10	20

Poudre d'amandes

La moyenne des nombres suivants :

$68 / 92 / 105 / 75 / 10$

Beurre

Le dénominateur de la fraction :

$\frac{5}{2} \times \frac{6}{50} = \frac{\square}{\square}$

Oeufs

La médiane des nombres suivants

$8 / 3 / 1 / 5 / 2$

Température du four

La mesure d'un angle plat.



LE FANTASTIQUE CAKE FRAMBOISES PISTACHES



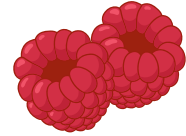
INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE CORRECTION



...**2**..cuillères à soupe
de pâte de pistache



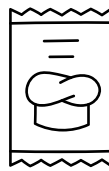
75 g de crème



125 g de
framboises



150 g de
farine



6 g de levure



170 g de sucre



70 g de poudre
d'amandes



100 g de beurre
pommade



3 oeufs

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à**180**.....degrés
- 2 Dans un grand saladier, fouter les oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- 3 Mélanger dans un autre récipient la farine, la poudre l'amande et la levure puis les incorporer à la première préparation.
- 4 Ajouter le beurre et la crème fraîche.
- 5 Ajouter la pâte de pistache.
- 6 Incorporer délicatement les framboises.
- 7 Verser le tout dans un moule beurré et cuire environ 40 minutes.

