



LE FANTASTIQUE CAKE FRAMBOISES PISTACHES



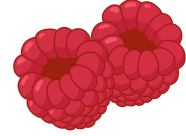
INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE



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



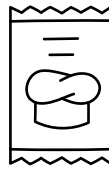
.....g de
crème fraîche



.....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

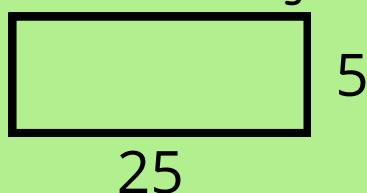
Chiffre des dixièmes du
nombre : 145,26

Crème fraiche

Combien y-a-t-il de minutes
dans 1h15 ?

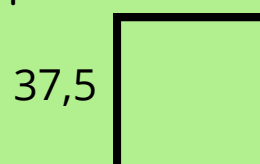
Framboises

Aire de ce rectangle :



Farine

Le périmètre de ce carré



Levure

Le numérateur de la somme de ces
fractions:

$$\frac{2}{3} + \frac{4}{3} = \frac{\square}{\square}$$

Sucre

Le résultat de :

$$17000 \div 100 =$$

Poudre d'amandes

Le résultat de :

$$28 \times 2,5 =$$

Beurre

Le dénominateur de la
fraction :

$$0,08 = \frac{\square}{\square}$$

Oeufs

L'abscisse du point A



Température du four

La mesure d'un angle plat.



LE FANTASTIQUE CAKE FRAMBOISES PISTACHES



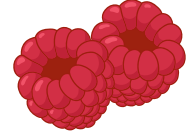
INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE CORRECTION



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



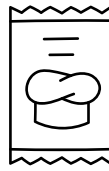
75 g de crème



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.

