



RALLYE COPIE

LA RECETTE

Voici le texte que tu as à recopier.

Tu dois respecter la hauteur des lettres, la présentation et l'orthographe.

Les muffins à la citrouille de Cendrillon

Ingrédients (12 muffins) :

- * 250 g de citrouille
- * 250 g de sucre
- * 20 cl d'huile
- * 2 œufs
- * 200 g de farine
- * 1 sachet de levure

* 1 pincée de sel

* 1 cuillère à café de cannelle

Ustensiles :

- * 12 moules à muffins
- * 1 saladier
- * 1 cuillère en bois

Étapes :

- * Cuire la citrouille et l'écraser pour la transformer en purée.
- * Ajouter l'huile et le sucre.
- * Casser les œufs et mélanger le tout.
- * Verser la farine, la levure, la cannelle et le sel.
- * Remuer le mélange jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- * Remplir les moules à muffins et placer 25 min au four à 200°C.





RALLYE COPIE

LA RECETTE

Voici le texte que tu as à recopier.

Tu dois respecter la hauteur des lettres, la présentation et l'orthographe.

Le chossisson des Trois petits cochons

Ingédients (1 chossisson) :

- * 150 g de chocolat au lait
- * 50 g de beurre
- * 10 petits-beurre
- * 2 cuillères à soupe de sucre glace

Ustensiles :

- * 1 sac en plastique
- * du papier sulfurisé
- * de la ficelle de cuisine
- * une casserole

Étapes :

- * Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole.
- * Placer les petits-beurre dans un sac pour les écraser.
- * Mélanger les miettes et le chocolat avec les mains.
- * Placer le mélange au frigo pendant 1 heure.
- * Réaliser un boudin avec le mélange au chocolat et le plonger dans le sucre glace.

* Réserver au frigo pendant 4 heures.

* Ficeler le chossisson.

