

# 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

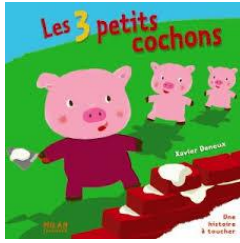
#### Ustensiles :

- \* 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

#### Ingrédients (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.

