

Le gâteau au yaourt

① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Le gâteau au yaourt ne se cuit pas.		
On utilise un peu de beurre.		
Il y a des moules dans le gâteau au yaourt.		
On peut aussi ajouter des fruit ou du chocolat.		

② Questions :

1. Quels sont les ingrédients pour faire un bon gâteau au yaourt ?

→ _____

2. Pourquoi appelle-t-on ce gâteau "le gâteau au yaourt" ?

→ _____

3. Que signifie "beurrer un moule" ?

→ _____

4. Combien de temps doit-on laisser le gâteau au four ?

→ _____

5. Comment fait-on pour savoir si le gâteau est cuit ?

→ _____

③ Complétez :

Pour faire un bon gâteau au yaourt, verre de yaourt, trois verres de farine, un verre d'huile, deux verres de sucre, un de levure, il faut un sachet de onze grammes, trois œufs et une pincée de sel.

On appelle ce gâteau le gâteau au yaourt parce qu'on le fait avec un yaourt mais aussi parce qu'on utilise yaourt pour les ingrédients.

Vous devez d'abord à 170 degrés. ensuite tous les ingrédients dans un grand bol. Beurrez un moule. Ça signifie qu'il faut mettre du beurre dans un moule pour que le gâteau ne colle pas. Ensuite, la pâte dans le moule et mettez votre futur gâteau au four pendant 45 minutes environ. Pour savoir si votre gâteau plantez un couteau dedans. Normalement du couteau doit sortir presque sèche.

et régalez-vous. Je vous donne une petite astuce, on peut ajouter des fruits, du chocolat ou un peu de rhum avant la cuisson. Bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !

① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Le gâteau au yaourt ne se cuit pas.		✓
On utilise un peu de beurre.	✓	
Il y a des moules dans le gâteau au yaourt.		✓
On peut aussi ajouter des fruit ou du chocolat.	✓	

② Questions :

1. Quels sont les ingrédients pour faire un bon gâteau au yaourt ?

→ Il faut du yaourt, de la farine, de l'huile, du sucre, de la levure, des œufs et du sel.

2. Pourquoi appelle-t-on ce gâteau "le gâteau au yaourt" ?

→ Parce qu'on le fait avec du yaourt et aussi parce qu'on utilise le pot de yaourt comme mesure.

3. Que signifie "beurrer un moule" ?

→ Cela signifie qu'on met du beurre dans un moule pour que le gâteau ne colle pas.

4. Combien de temps doit-on laisser le gâteau au four ?

→ Il faut le laisser environ 45 minutes.

5. Comment fait-on pour savoir si le gâteau est cuit ?

→ On plante la lame d'un couteau dedans, elle doit ressortir presque sèche.

③ Complétez :

Pour faire un bon gâteau au yaourt, vous avez besoin d'un verre de yaourt, trois verres de farine, un verre d'huile, deux verres de sucre, un sachet de levure, il faut un sachet de onze grammes, trois œufs et une pincée de sel.

On appelle ce gâteau le gâteau au yaourt parce qu'on le fait avec un yaourt mais aussi parce qu'on utilise le pot de yaourt pour mesurer les ingrédients.

Vous devez d'abord préchauffer le four à 170 degrés. Mélangez ensuite tous les ingrédients dans un grand bol. Beurrez un moule. Ça signifie qu'il faut mettre du beurre dans un moule pour que le gâteau ne colle pas. Ensuite, versez la pâte dans le moule et mettez votre futur gâteau au four pendant 45 minutes environ. Pour savoir si votre gâteau est cuit, plantez un couteau dedans. Normalement la lame du couteau doit sortir presque sèche.

Laissez refroidir et régalez-vous. Je vous donne une petite astuce, on peut ajouter des fruits, du chocolat ou un peu de rhum avant la cuisson.

Bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !