

Muffin cœur pâte à tartiner !



1. Bien lire la recette
2. Calculer les quantités nécessaires pour **les 276 muffins**. (Envoyez moi une photo de vos **9 calculs**)
3. **Adapter la recette pour 12 muffins** (car vous n'allez pas manger 276 muffins !!!) . Attention, pour adapter la recette, bien sûr c'est proportionnel. (Envoyez moi une photo de vos calculs)
4. Ce travail n'est pas noté c'est pour voir les différentes méthodes que vous allez utiliser !
5. Ensuite **après avoir adapter la recette pour 12 muffins** vous pouvez les faire si vous le voulez avec l'accord de ton responsable légal (j'espère que vous aurez les ingrédients nécessaires... et que vous ne vous êtes pas trompés dans les calculs sinon ce ne sera pas bon vous pouvez me demander la correction !) Attention ne sortez pas exprès pour faire des courses. Vous pouvez m'envoyer une photo de la famille en train de les déguster je vous promets c'est un délice quelques heures après être sortis du four !!! Bon appétit

Les ingrédients pour 276 muffins

- Pâte à tartiner (en g). Trouver le seul nombre divisible par 10 et par 5 :

2355 4600 2624 2353 4721

- Œuf Mon bateau part à 13h27 et arrive à 14h59. Quelle est la durée du trajet en minutes ?

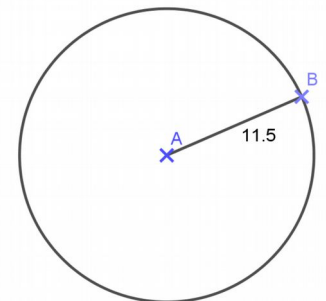
- Farine (en g) Calculer $(12,5 \times 2 + 25 \times 3) \times (192 - 146)$

- Cuillère à soupe de lait 2h18min =minutes

- Beurre (en g) Le périmètre d'un rectangle de longueur 950 et de largeur 890

- Sachet de levure Trouver le diamètre de ce cercle :

- Sucre (en g) Calculer $2,3 \times 1000$



La recette

1. Préchauffer le four à Trouver le seul nombre qui n'est pas divisible par 2 : 2/6/7/14/18 ou bien à 21×10 °
2. Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-onde
3. Ajouter le sucre au beurre et mélanger
4. Ajouter les œufs, le lait, la farine et la levure et mélanger.
5. Beurrer vos moules à muffins si besoin (inutile si vous utiliser des moules silicones ou des caissettes de papier)
6. Remplir vos moules à la moitié
7. Faire des boules de pâte à tartiner avec 2cuillères à café puis les mettre dans vos moules
8. Finir de remplir les moules avec votre préparation. On ne doit plus voir la pâte à tartiner !
9. Faire cuire $\frac{1}{3}h$.

