

Moelleux au chocolat

Consigne

Dans cette recette, chaque réponse aux questions de mathématiques te donnera la quantité de chaque ingrédient

Ingrédients

- Beurre (en g) : Entier le plus proche du volume d'une boule de rayon 2,88
- Chocolat (en g) : Médiane de la série statistiques : 141-78-114-67-86-122
- Sucre (en g) : Valeur de $x^3 - 2^4$ pour $x=6$
- Œufs : Soit un triangle ABC rectangle en A tel que $BC = 7,5$ cm et $AC = 7,2$ cm. Calculer la valeur arrondi à l'unité de AB
- Sachet de sucre vanillé : le tiers de $(5-8)^2 - 2 \times 3$
- Farine (en g) : Le montant de la réduction d'un article affiché 375 euros et soldé à 40%
- Sachet de levure : Le résultat de $\frac{12}{18} - \frac{4}{24}$
- Lait (en cL) : La valeur de x dans la figure ci-contre

Instructions

- ✓ Préchauffer le four à « le plus petit multiple commun à 36 et 30 »
- ✓ Faire fondre le chocolat et le beurre
- ✓ Mélanger le sucre, les œufs et le sucre vanillé
- ✓ Mélanger le tout (avec chocolat et beurre)
- ✓ Ajouter la farine, la levure puis le lait
- ✓ Beurrer un moule rond et légèrement haut
- ✓ Verser le mélange dans le moule
- ✓ Faire cuire environ 0,4 heures (selon les fours) - Lorsqu'on pique avec un couteau, il faut que ce soit à peine coulant)

