

## Gâteau au chocolat avec les fractions...

Attention ne pas faire sans l'autorisation d'un adulte.

Ingrédients :

Beurre :  $\frac{4}{2}$  de 50g

Pour les trois ingrédients suivants l'unité est le beurre...

Vous allez devoir calculer avant de cuisiner...

chocolat :  $\frac{3}{2}$  de la quantité de beurre

farine :  $\frac{3}{4}$  de la quantité de beurre

Sucre :  $\frac{7}{10}$  de la quantité de beurre

3oeufs

$\frac{1}{2}$  sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

2. Dans un saladier, ajoutez le sucre, la farine, le sucre vanillé et la levure et les œufs. Mélangez.

3. Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.

4. Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

5. Faites cuire au four environ 20 minutes.

Bonne dégustation !

Solution :

Beurre :  $4/2$  de beurre de 50 g signifie qu'il faut 2 unités de beurre soit  $2 \times 50$   
**= 100g de beurre**

Chocolat :  $3/2$  de beurre =  $2/2 + 1/2$  beurre =  $1 + \frac{1}{2} = 100 + 50 =$  **150 g de chocolat**

Farine :  $\frac{3}{4}$  de beurre :

$4/4$  de beurre valent 100 g

Donc  $\frac{1}{4}$  de beurre vaut 100 divisé par 4 = 25

Donc  $\frac{3}{4}$  de beurre valent  $25 \times 3 = 75$ g de farine

Sucre :

$7/10$  de beurre

$10/10$  de beurre valent 100 g

Donc  $1/10$  de beurre vaut 10 g

Donc  $7/10$  de beurre valent  $10 \times 7 =$  **70 g de sucre**