

Recette des « scarcelle », étape 2, « le formine ».

Traduction de Manec, 6è1

- 1_ Mettre un petit morceau de beurre dans les moules.
- 2_ Beurrer les moules.
- 3 et 4_ Saupoudrer de farine.
- 5_ Verser la pâte.
- 6_ Préchauffer le four à 180°.
- 7_ Mettre les moules sur une plaque de cuisson.
- 8_ Cuire au four pendant 10 minutes.
- 9_ Retirer du four.
- 10_ Retirer les gâteaux des moules et les placer sur un plateau.



DE : LIAGUARD MANEC
A : Moi

Rebonjour Mme.Antomarchi voilà l'exercice 2 ATTENTION IL NY À PAS DE N°4 :

- 1_ Mettez un petit morceau de beurre dans les moules.
- 2_ Beurrer les moules.
- 3_ Saupoudrer de farine.
- 5_ Verser la pâte.
- 6_ Préchauffer le four à 180°.
- 7_ Mettez les moules dans une plaque de cuisson.
- 8_ Cuire au four pendant 10 minutes.
- 9_ Retirer du four.
- 10_ Retirez-les des moules et placez-les sur un plateau.

Manec