

Recette pour l'activité sur la chimie des gâteaux

1. Préchauffez le four à 350 °F (175 °C).
2. Enduisez le moule à gâteau d'un peu d'huile.
3. Dans le bol, combinez la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la vanille, et fouettez le tout pendant deux minutes.
5. Ajoutez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit uniforme.
6. Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Vous saurez que le gâteau est cuit lorsqu'une brochette enfoncée en son centre en ressortira propre.
7. Laissez refroidir le gâteau complètement avant de le démouler

Recette pour l'activité sur la chimie des gâteaux

1. Préchauffez le four à 350 °F (175 °C).
2. Enduisez le moule à gâteau d'un peu d'huile.
3. Dans le bol, combinez la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la vanille, et fouettez le tout pendant deux minutes.
5. Ajoutez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit uniforme.
6. Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Vous saurez que le gâteau est cuit lorsqu'une brochette enfoncée en son centre en ressortira propre.
7. Laissez refroidir le gâteau complètement avant de le démouler

SCOUTS

Programme STIM



Tout commence avec les Scouts.

SCOUTS

Programme STIM



Tout commence avec les Scouts.

Recette pour l'activité sur la chimie des gâteaux

1. Préchauffez le four à 350 °F (175 °C).
2. Enduisez le moule à gâteau d'un peu d'huile.
3. Dans le bol, combinez la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la vanille, et fouettez le tout pendant deux minutes.
5. Ajoutez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit uniforme.
6. Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Vous saurez que le gâteau est cuit lorsqu'une brochette enfoncée en son centre en ressortira propre.
7. Laissez refroidir le gâteau complètement avant de le démouler

Recette pour l'activité sur la chimie des gâteaux

1. Préchauffez le four à 350 °F (175 °C).
2. Enduisez le moule à gâteau d'un peu d'huile.
3. Dans le bol, combinez la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la vanille, et fouettez le tout pendant deux minutes.
5. Ajoutez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit uniforme.
6. Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Vous saurez que le gâteau est cuit lorsqu'une brochette enfoncée en son centre en ressortira propre.
7. Laissez refroidir le gâteau complètement avant de le démouler

SCOUTS

Programme STIM



Tout commence avec les Scouts.

SCOUTS

Programme STIM



Tout commence avec les Scouts.