

Recettes à convertir

kg	hg	dag	g	dg	cg	mg

kl	hl	dal	l	dl	cl	ml

Recette de Roses des sables

Ingrédients à convertir :

200000 mg de chocolats noir =g

8000 cg de corn flakes =g



Pour 30 roses des sables environ

1. Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole ou un saladier pour le micro-onde et le faire fondre.
2. Bien remuer pour lisser le tout.
3. Verser dedans les pétales de maïs et mélangez très délicatement le tout pour bien enrober toutes les pétales de chocolat sans les briser.
4. Déposer ensuite des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.
5. Laisser refroidir et durcir le tout au frais ou à température ambiante.

Bon appétit !!!

Recette pâte à crêpe



Ingrédients à convertir :

- 3 oeufs
- 0,500l de lait =ml
- du sucre
- du sucre vanillé
- 25000cg de farine=.....g
- de l'huile
 - du sel

1 - Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, les œufs, l'huile et le lait.



2- Verser la pâte dans la poêle avec la louche, cuire un côté et retourner la crêpe avec une spatule.

Recette Crumble aux pommes



Les ingrédients à convertir

- 1500 dg de farine=g
- 12000 cg de sucre=g
- 10 dag de beurre=g
- 6 pommes

1. Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux.



2. Mettre la farine, le beurre coupé en morceaux et le sucre dans le saladier.

3. Commencer à mélanger avec la cuillère en bois puis avec les mains pour faire des grumeaux.

4. Chemiser le moule (beurrer + mettre la farine).

5. Mettre les pommes dans le moule, recouvrir avec la pâte.

6. Saupoudrer de sucre vanillé.

4. Mettre dans le four chaud, 20 minutes à 200°.

Bon appétit

Les rochers coco



Les ingrédients pour la pâte à convertir

- 200000 mg de noix de coco :g
- 15 dag de sucre :g
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3oeufs

Le déroulement

1. Mélanger tous les ingrédients dans le saladier puis laisser reposer 30 minutes au frais.
2. Faire des petits rochers sur une plaque de papier sulfurisé.
3. Mettre au four thermostat 6 ou 180° pendant 10 minutes.
4. Déguster bien frais.