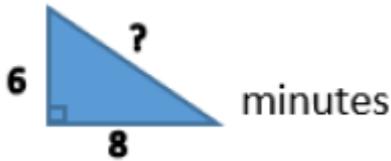


Brownie



Temps de préparation



Temps de cuisson en minutes

Le tableau suivant est un tableau de proportionnalité

Nombre de stylos	3	?
Prix (en euros)	12	60

Ingrédients (pour $(-13 + 10) \times (-2)$ parts)

➤ Chocolat noir (en grammes) :

valeur de $2x^2 + 50$ pour $x = 10$

➤ Beurre (en grammes) : distance parcourue par un homme qui marche à 3 km/h pendant 3 minutes.

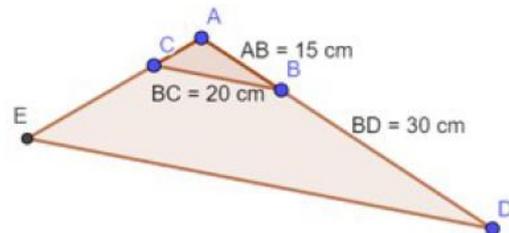
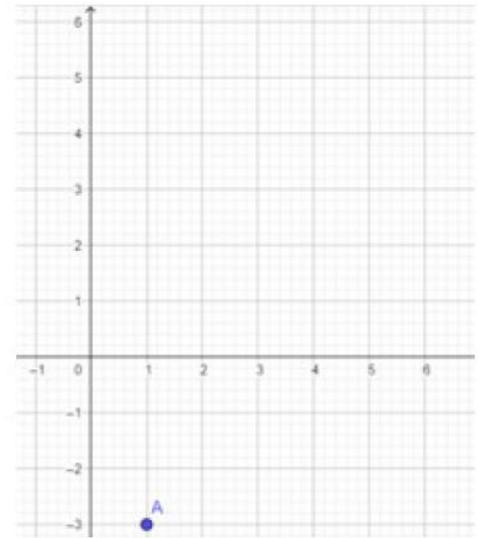
➤ Sucre vanille : nombre de sachets

abscisse du point A (voir le repère ci-contre)

➤ Nombre d'œufs : opposé de l'ordonnée du point A

➤ Sucre : 24% de 625 g

➤ Farine (en grammes) : longueur du segment [ED] sachant que le triangle AED est un agrandissement du triangle ABC.



➤ Sel : $\frac{15}{15}$ pincée

➤ Facultatif : noix / noisettes / pépites de chocolat (en grammes) :

numérateur de la fraction égale à $\frac{6}{8}$ qui a 40 comme dénominateur.

Instructions :

- ✓ Faire préchauffer le four à (somme des mesures des 3 angles d'un triangle)°C (thermostat $\frac{48}{8}$).
- ✓ Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre dans le micro-ondes pendant (mesure d'un angle droit) secondes.
- ✓ Bâter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ Ajouter la farine et le sucre vanille et le sel, mélanger.
- ✓ Remuer le chocolat fondu avec le beurre : le mélange doit être bien lisse.
- ✓ Ajouter le chocolat fondu au mélange œuf/farine/etc...
- ✓ Verser dans un moule préalablement beurré ou recouvert de papier cuisson ou moule en silicone.
- ✓ Enfourner pendant 900 secondes.
- ✓ Prendre en photo la préparation et/ou le gâteau terminé.