

Lecture technique - Lecture et compréhension

Lis la recette du gâteau.

Far aux pruneaux

1. Mélange un demi litre d'eau avec 4 cuillères à soupe de rhum.
2. Fais tremper les pruneaux dans l'eau pendant deux heures.
3. Dans un saladier, mélange la farine et le sucre en poudre.
4. Ajoute un sachet de sucre vanillé et une pincée de sel.
5. Casse trois œufs dans le mélange. Mélange.
6. Ajoute peu à peu le lait.
7. Beurre un plat à gâteau. Place les pruneaux dans le fond du plat.
8. Verse la pâte sur les pruneaux.
9. Fais cuire à 180° C pendant 15 minutes, puis à 150° C pendant 1 heure.
10. Laisse refroidir le gâteau dans le plat avant de le servir.

Entoure dans le texte tous les ingrédients utilisés pour le fabriquer.

Fais la liste des ingrédients utilisés.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

