

Technologie : communication informatique

Utilisation d'un logiciel de traitement de texte (World, Open Office Writer)

Recopier le texte ci-dessous sur un logiciel de traitement de texte, corriger les fautes à l'aide du correcteur orthographique qui se trouve dans le menu « Révision » puis inspirez vous d'une mise en page prise dans un livre de recettes.

Centrer le titre, mettre les ingrédients sur le côté gauche puis le texte en dessous.

Vous pouvez également changer le format du texte, cliquer sur accueil, modifier la taille, la police etc ...

Trouvez une photo du gâteau sur google image et copier-coller là sur votre page à côté des ingrédients. Sélectionner l'image, faites un clic droit format de l'image, choisir « texte au travers » pour positionner l'image à l'endroit désiré.

Enregistrer votre travail et envoyer le via vie scolaire à mon adresse

Gâteau de Pâques Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients 1 cuillère à soupe de café fort 150 g de chocolat noir amer
4 œufs 100 g de sucre en poudre 100 g de beurre 2 cuillères à soupe de farine **Pour le décor** : Œuf de pâques en chocolat, des petits sujets en sucre de couleur (des petits œufs en sucre)

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C (th 6), et beurrerez un moule en forme de couronne.
2. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle.
3. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-mari avec le café.
4. Quand le chocolat est mou, ajoutez le beurre en petits morceaux, laissez fondre, puis mélangez à la fourchette pour obtenir une pâte bien lisse.
5. Ajoutez ce mélange à la préparation aux œufs, puis incorporez la farine tamisée.
6. Batez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
7. Versez la pâte dans le moule, jusqu'aux deux tiers de la hauteur. Glissez dans le four et laissez cuire 25 à 30 min.
8. Surveillez la cuisson, en couvrant le gâteau de papier d'aluminium si le dessus a tendance à dorer un peu trop.
9. Démoulez sur un plateau, et laissez le gâteau refroidir complètement.
10. Garnissez le centre de petits œufs et de sujets en sucre colorés.
11. Servez ainsi, ou accompagnez d'une crème anglaise parfumée au café ou à la vanille.

