



Recette des cookies préférés de ta prof de maths!



1. Bien lire la recette.
2. Faire les 15 calculs qui permettent de réaliser cette recette.
3. M'envoyer tous les calculs en photo ou sur un traitement de texte, par pronote ou mail.
4. Facultatif : avec l'accord de ton responsable légal faire les cookies (j'espère que vous aurez les ingrédients nécessaires... ne sortez pas exprès cela peut attendre les prochaines courses, et j'espère aussi que vous ne vous êtes pas trompés dans les calculs sinon ce ne sera pas bon)
5. Facultatif : m'envoyer une photo de la famille en train de les déguster ou juste des cookies !!! Bon appétit !!!
6. Facultatif : m'envoyer ta recette préférée avec des maths à l'intérieur !

Voici la recette :

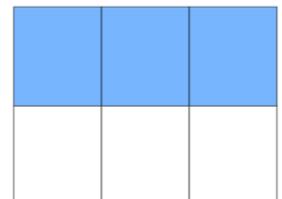
Ingrédients pour le **tiers de 36 cookies**.

Temps de préparation : $\frac{1}{4}$ h

- Le nombre d'œuf(s) est **le reste de la division euclidienne de 1951 par 5**.
- La masse de sucre roux (en grammes)est **le périmètre d'un carré de côté 25**.
- La masse de beurre (en g) est **le résultat de $3 \times (7 + 13)$**
- La masse de farine (en g) est **le produit de 22,5 par 8**.
- La masse de pépites de chocolat (en g) est **le nombre manquant dans $19,36 \times \dots = 1936$**

(Tu peux aussi casser une tablette de chocolat de la même masse pour faire des pépites)

- La quantité de sachet de levure correspond à **la fraction coloriée** dans la figure de droite.
- Le nombre de pincée de sel est **le chiffre des centièmes dans 437,219**
- La quantité de sachet de sucre vanillé est égale **au résultat de $25 \times 0,04$**



1. Préchauffer le four à $1,8 \times 100^\circ$ soit le thermostat égal au **quotient dans la division euclidienne de 480 par 80**
2. Mélanger les œufs puis le sucre roux puis le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure dans la préparation puis mélanger.
3. Faire fondre le beurre au micro onde 5×3 **secondes** selon les micro-ondes.
4. Insérer le beurre dans votre préparation et mélanger puis ajouter vos pépites de chocolat et mélanger.
5. Faire des petites boules de votre préparation (environ $24 \div 2$)
6. Mettre vos cookies sur du papier cuisson sur une plaque qui va au four.
7. Cuire environ **900 secondes** selon les fours. **Bon appétit !!!**