

Lees eerst de opgaven voordat je naar de tekst gaat.

Gâteau à la mandarine et au yaourt



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- farine : 120 grammes
- sucre en poudre : 120 grammes
- yaourt : 100 grammes
- huile de tournesol : 5 cuillères à soupe
- mandarines : 2
- œuf : 1
- levure chimique : 1 sachet
- maïzena : 80 grammes

Préparation de la recette :

a D'abord, pelez les mandarines et coupez-les en morceaux.

b Ensuite, huilez un moule¹⁾ et mettez le mélange dans le moule.

c Enfin, mettez le moule dans le four pour 30 minutes à 180°.

d Puis, mettez les mandarines dans le bol du mixeur. Ajoutez le sucre, le yaourt, l'œuf et 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol. Mixez 5 secondes et après, ajoutez la farine, la maïzena et la levure. Mixez ce mélange encore 1 minute.

Bon appétit !

mesrecettesfaciles.fr

noot 1 le moule = de bakvorm

1p **30** Zet de stappen van de bereiding van de taart in de juiste volgorde. In het recept staan de letters a, b, c en d. De eerste stap (a) staat al op de juiste plaats.
Schrijf de letters van de volgende stappen (b, c en d) in de juiste volgorde op in de uitwerkbijlage.

1p **31** Combineer onderstaande ingrediënten van de taart met de juiste hoeveelheid.

- 1 5 soeplepels
- 2 100 gram
- 3 120 gram

- a yoghurt
- b poedersuiker
- c zonnebloemolie

*Schrijf de juiste letter achter elk nummer in de uitwerkbijlage.
Let op: je mag elke letter maar één keer gebruiken.*

Let op: de laatste vraag van dit examen staat op de volgende pagina.