

JE CUISINE

SANS BALANCE !

AVEC UN VERRE !



TABLE DE CONVERSION

litre	dl	cl	ml
1 litre	10 dl	100 cl	1 000 ml
3/4 litre	7.5 dl	75 cl	750 ml
1/2 ou 0.5 litre	5 dl	50 cl	500 ml
1/4 ou 0.25 litre	2.5 dl	25 cl	250 ml
1/8 ou 0.125 litre	1.25 dl	12.5 cl	125 ml
1/10 ou 0.1 litre	1 dl	10 cl	100 ml

VERRE



CUILLÈRES

1 cuillère à soupe = 15 ml ou 1.5 cl

1 cuillère à café = 5 ml ou 0.5 cl

1 VERRE (250 ml)	250 ml
FARINE 	130 à 140 g
SUCRE SEMOULE 	180 g
BEURRE 	230 g
RIZ 	180 g
NOIX DE COCO RÂPÉE 	88 g
AMANDES POUUDRE 	100 g



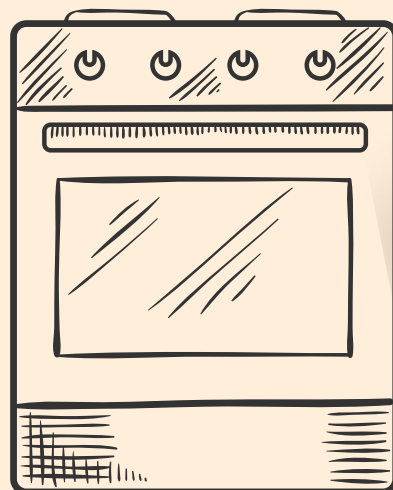
JE CUISINE

SANS BALANCE !

AVEC UNE CUILLÈRE







TABLE ÉQUIVALENCE FOUR

Thermostat	°C
Th 1	30°C
Th 2	60°C
Th 3	90°C
Th 4	120°C
Th 5	150°C
Th 6	180°C
Th 7	210°C
Th 8	240°C
Th 9	270°C



CUILLÈRE À SOUPE

Cuillère à soupe non bombée

Ingrédients	100 g
FARINE 	10 à 12 cs
SUCRE SEMOULE 	6 à 7 cs
BEURRE 	6 à 7 cs
RIZ 	6 à 7 cs
NOIX DE COCO RÂPÉE 	20 cs
AMANDES POUVRE 	16 à 17 cs

CUILLÈRES



1 cuillère à soupe = 15 ml ou 1.5 cl

1 cuillère à café = 5 ml ou 0.5 cl

