



## Conseil : comment mesurer les quantités ?

Dans les recettes que je te propose, les ingrédients sont indiqués en grammes pour les sucre, etc.) ou en centilitres pour les liquides (lait, eau, crème fraîche, etc.).

Le plus facile est de se servir d'un verre gradué qui mesure à la fois les solides (les graduations sont indiquées tous les 50 ou 100 grammes) et les liquides (1/4 de litre = 25 centilitres, 1/2 litre = 50 centilitres...)

Repère le nom du produit que tu dois mesurer, et verse jusqu'à ce que tu atteignes le trait correspondant à la quantité demandée.

