

**Remplissez la recette avec le futur simple sauf si un autre temps est indiqué. (Fill out the recipe with the futur simple unless indicated otherwise)**

Avant de commencer:

1 : Quel est le pronom pour plusieurs femmes/filles :



- 1 cuillère à thé vanille



#### PRÉPARATION

##### ÉTAPE 1

Comme je suis le plus vielle, je (commencer) par mélanger le cacao et le bicarbonate de soude. J' (ajouter) 1/3 de tasse de margarine fondu et l'eau Bien mélangez.

##### ÉTAPE 2

Marie (ajouter) le sucre, les œufs et le reste de margarine

##### ÉTAPE 3

Moi et petite Pierrette (tamiser) la farine et (verser) le sel et la vanille.

##### ÉTAPE 4

Marie et Pierrette (ajouter) les pépites de chocolat.



##### ÉTAPE 5

Je (mettre) au four à 350 °F pendant environ 30 à 35 minutes.

##### ÉTAPE 6

Glaçage : Marie (battre) le beurre en crème, puis ajouter le cacao.

##### ÉTAPE 7

J' (incorporer) le lait et le sucre à glacer en alternant. Je (terminer) avec la vanille.

##### ÉTAPE 8

Pierrette (verser) le glaçage une fois le gâteau refroidi

#### INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse cacao
- 1/2 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 1/3 tasse margarine fondu
- 1/2 tasse eau bouillante
- 2 tasses sucre blanc
- 2 œufs
- 1 1/3 tasse farine
- 1/4 cuillère à thé sel
- 1 tasse brisures de
- 1 cuillère à thé vanille
- 1/3 tasse margarine fondu

Glaçage :

- 6 cuillères à table de beurre mou
- 1/2 tasse cacao
- 2 2/3 tasses sucre à glacer
- 1/3 tasse lait

