

C'est combien une cuillère?

Avez-vous déjà réfléchi à la différence de taille entre les cuillères à soupe ou à café? Une cuillère à café de poudre à lever pas assez pleine ou au contraire trop remplie suffit parfois à faire rater un gâteau. Pour que les recettes réussissent à coup sûr, elles doivent toutes partir des mêmes quantités. Même remarque pour vous à la maison. Dans nos cuisines-tests nous utilisons naturellement notre cuiller-doseuse Betty Bossi, toujours rase, c'est-à-dire pleine à ras bord.

