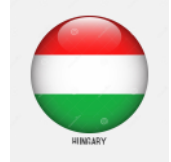


**INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE
RECETTE HONGROISE**

Pour préparer une dégustation de vins hongrois, je fais des recherches sur internet.

Bien sûr, les meilleures recettes de gâteau hongrois sont en hongrois.

J'ai trouvé une belle image, alléchante, et la recette en hongrois.

Fantastique !

Et encore mieux ! En cliquant sur un petit bouton, l'intelligence artificielle me donne la traduction en français.

Fastoche !

Ci-joint vous trouverez cette belle et bonne recette.

Et la question est :

Quel le nom (hongrois ou français) de ce gâteau?

**Préparation**

1. Préchauffer le four à 230 degrés.
2. Lavez le soja frais, ensementer, le hacher, s'il est fabriqué à partir de la cuisson, puis s'il est bien sécher.
3. Dans un grand bol, mélanger les œufs et le sucre en poudre, ajouter le zeste de pavot et de citron.
4. Ajouter le lait et la farine en poudre, ajouter le pincé de sel.
5. Mélanger la masse jusqu'à qu'elle soit lisse, versez-la dans une plaque de cuisson avec du papier à repasser.
6. Saupoudrer de la cerise de côte (vous pouvez pourrir dans un peu de farine, vous ne pouvez pas couler jusqu'au fond de la pâte).
7. S'étevoir dans l'étuve en 30 à 35 minutes environ (dépendante de la cuisine) à la faire frire.
8. Saupoudrer de sucre en poudre.

