

## Appeltaart

Nikki gaat twee appeltaarten bakken voor de klas. Ze gebruikt hiervoor een rond bakblik en een vierkant bakblik. Ze heeft een recept voor beslag voor het ronde bakblik.

### Recept voor beslag voor appeltaart

Voor een bakblik met een diameter van 24 cm

300 gram	zelfrijzend bakmeel
175 gram	boter
150 gram	witte basterdsuiker
1	ei
1 kg	appels



- 2p 22 Het ronde bakblik heeft een diameter van 24 cm en is 5 cm hoog.  
→ Laat met een berekening zien dat de inhoud van dit bakblik afgerond 2262 cm<sup>3</sup> is.

Je ziet op de foto hiernaast een vierkant bakblik. Ga ervan uit dat de hoeken van dit bakblik recht zijn.

De inhoud van het vierkante bakblik is 1,3 keer zo groot als die van het ronde bakblik. Het vierkante bakblik is ook 5 cm hoog.



- 4p 23 Bereken een zijde van het vierkante bakblik. Schrijf je berekening op en rond af op hele centimeters.
- 2p 24 Nikki wil beide bakblikken met beslag vullen. Ze heeft voor het vierkante bakblik 1,3 keer zoveel beslag nodig als voor het ronde bakblik. Ze heeft alle ingrediënten in huis, behalve het zelfrijzend bakmeel. In de winkel verkopen ze dit in pakken van 500 gram.  
→ Bereken hoeveel pakken zelfrijzend bakmeel ze moet kopen om deze twee taarten te bakken. Schrijf je berekening op.
- 2p 25 Nikki wil de vierkante taart verdelen in 12 even grote stukken.  
→ Teken in het bovenaanzicht op de uitwerkbijlage hoe ze de vierkante taart kan snijden.
- 2p 26 De ronde appeltaart verdeelt ze in 12 gelijke punten.  
→ Bereken hoeveel graden de hoek van elke taartpunt is. Schrijf je berekening op.