

# CAKE

## AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

---

### Les Ingrédients

- > 500GR DE PRÉPARATION POUR CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
  - > 140GR D' HUILE
  - > 170GR D' EAU
  - > BEURRE POUR LE MOULE
- 

### La Recette



MÉLANGEZ LA PRÉPARATION AVEC L' HUILE ET L' EAU DANS UN SALADIER. BEURREZ ET FARINEZ LE MOULE À CAKE, PUIS VERSER LE MÉLANGE DANS LE MOULE. ENFOURNEZ DANS UN FOUR À 180 ° C PENDANT 50 MINUTES. VÉRIFIEZ LA CUISSON EN PIQUANT LE CAKE, LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

---

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, PÉPITES DE CHOCOLAT, SUCRE, POUDRE DE JAUNE D'ŒUF, POUDRE DE BLANC D'ŒUF, E471, E475, POUDRE DE CRÈME, POUDRE À LEVER, SEL, GOMME XANTHANE.

---

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76