

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