

CAKE

AUX ORANGES

Les Ingrédients

- > 500GR DE PRÉPARATION POUR CAKE AUX ORANGES
 - > 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, SUCRE, ÉCORCE D'ORANGES DÉSHYDRATÉES, POUDRE D'ŒUF ENTIER, POUDRE JAUNE D'ŒUF, POUDRE DE CRÈME, POUDRE À LEVER, SEL, FARINE DE SOJA, SIROP DE GLUCOSE, HUILE DE PALME, ARÔME DE CITRON. PRÉSENCE ÉVENTUELLE DE GRAINES DE SÉSAME, DE NOISETTES, DE NOIX ET D'AMANDES. PRODUITS ALLERGÈNES.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76