

CAKE

AUX FRUITS ROUGES

Les Ingédients

- > 500GR DE PRÉPARATION POUR CAKE AUX FRUITS ROUGES
 - > 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, FRUITS ROUGES DÉSHYDRATÉS (CASSIS, MÛRE, FRAISE, FRAMBOISE), FARINE DE RIZ, , POUDRE D'ŒUF ENTIER, POUDRE DE LAIT, POUDRE À LEVER, SEL, SIROP DE GLUCOSE, HUILE DE PALME. 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