

# CAKE

## AUX FRUITS ROUGES

---

### Les Ingrédients

> 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