

Cake aux 3 fruits

Ingrédients :
Préparation « Cakes
et Compagnie » 1 kg
Eau 0,4 l
Œuf 100 grs
Huile ou
beurre fondu 0,4 l
"3 fruits" 380 grs

Mélanger tous les ingrédients à la feuille

- 1 mn en 1^{ère} vitesse
- 3 mn en 2^{ème} vitesse.

Ajouter après le pétrissage en le mélangeant lentement

20 % du poids de pâte, soit 380 grs
de mélange «3 fruits» à la feuille
pendant 1 mn en 1^{ère} vitesse.

Remplir au 3/4 des moules
ou dans les moules à muffins
(cf page 63).

Inciser le cake dans le sens de la
longueur à l'aide d'une corne huilée.

Cuisson 180°C pendant 30 à 45 mn
selon le poids des cakes.

*Possibilité de surgeler les cakes crus,
les laisser revenir à température ambiante
avant de les cuire.*

Prix de revient
3,7€ le kg

**Prix de vente
conseillé**
12€ le kg
Muffins : 1€ pièce