

Cake Bella Citron CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20294.07

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Citron CL	1 000 g
Eau	500 g*
Huile	400 g*



1. Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse puis 3 min à vitesse moyenne.

2. Cuisson : 35 min (suivant le poids du cake) à 180-200 °C (four à sole) ou 160 °C (four ventilé).

*Pour une recette allégée en matière grasse, mettre 700 g d'eau et 200 g d'huile.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Des cakes au délicieux goût citron à réaliser rapidement et facilement ! Certifiés Clean Label !

Complet Cake Bella Citron CL

Un cake moelleux !!



Idee : Des framboises pour encore plus de gourmandise



Notre passion, le savoir-faire !

