



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cake guimauve



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 280g de préparation pour cake à la guimauve

- 70 g de beurre

- 1 oeuf

- 10 cl de lait



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à th.6 (180°C).

ÉTAPE 2 :

Verser le contenu du pot dans un saladier. Ajouter petit à petit le beurre fondu, le lait et l'œuf. Mélanger délicatement.

ÉTAPE 3 :

Placer le cake dans un moule beurré et laisser cuire 30 à 40 minutes. Utiliser la lame du couteau pour vérifier la cuisson.



Vous pouvez déguster !

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site
www.lesgourmandisesdemargot.com

ZA Dyna Ouest - 4 rue du Cerisier - BEAUPRÉAU - 49600 BEAUPRÉAU EN MAUGES Tél / 02 41 56 19 32 - Fax / 02 41 63 11 04 - contact@lesgourmandisesdemargot.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Valeur calculées à l'aide des tables bibliographiques)

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1468 kJ 347 kcal	Glucides	76 g
Matières grasses	0,5 g	dont sucres	38 g
dont		amidon	/
AG saturés	< 0,1 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	7,6 g
AG poly insaturé	/	sel	0,02 g

Produit fabriqué en France : 40 rue des confréries - 71530 Crissey - Tel : 03 85 93 65 69

Dénomination du produit:	Préparation pour cake à la guimauve
Nomenclature douanière :	
Poids net :	280 g
Poid brut :	736 g
Code article:	
Code barre:	

Ingédients :

Farine de blé, sucre, guimauve 7% (sucre, sirop de maïs, eau, dextrose, gélatine de bœuf, farine de maïs, arômes), poudre à lever (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de blé. Peut contenir des traces de soja, lait, sésame), arôme barbe à papa, colorant : E120.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent :** céréales contenant du gluten. Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque.