



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cake caramel et saveur chocolat



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 320g de préparation pour cake caramel et saveur chocolat
- 15 cl de lait
- 70 g de beurre
- 1 oeuf



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Préchauffer à th.6 (180°C)

ÉTAPE 2 :

Ouvrir les caramels puis les faire fondre, dans une casserole, avec un peu de lait, jusqu'à obtenir un caramel fluide. Verser le contenu du pot dans un saladier.

ÉTAPE 3 :

Ajouter petit à petit le beurre fondu, le reste du lait, l'œuf et le caramel fluide. Mélanger délicatement. Placer le cake dans un moule beurré et laisser cuire 30 à 40 minutes.

ÉTAPE 4 :

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)	1495 kJ 353 kcal	Glucides	77 g
Matières grasses	1,3 g	dont sucres	39 g
dont		amidon	/
AG saturés	0,46 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	6,9 g
AG poly insaturé	/	sel	0,20 g

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

Dénomination du produit: Préparation pour cake au caramel beurre salé et saveur chocolat

Nomenclature douanière :

Poids net : 320 g
 Poids brut : 772 g
 Code article:
 Code barre:

Ingédients :

Farine de blé, sucre, caramels au beurre salé 6% (sirop de glucose, sucre, lait concentré sucré, beurre (lait) frais (10%), poudre de lait, sel de Guérande (0,8%), fleur de sel de Guérande (0,3%)), pépites caramel 6% (saccharose, pomme, fibre d'ananas, caramel au beurre salé 11% (sucre, sirop de glucose, beurre, eau, crème fraîche, sel de Guérande), caramel 7%, gélifiant : E401, arôme, stabilisant : E341(ii), sel, colorant : E150a, correcteur d'acidité : E330), poudre à lever (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de blé. Peut contenir des traces de soja, lait, sésame), cacao en poudre, arôme chocolat <1%.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent :** céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait. 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.