



# Les recettes de Margot

## Ingrédients

- 1 pot de 300g de préparation pour moelleux tout caramel
- 125g de beurre
- 3 oeufs



## LES PRÉPARATIONS :

### Cake Banana Split



Mmmh ...

## Les étapes à suivre

### ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à 180°C



### ÉTAPE 2 :

Couper les bonbons en morceaux. Verser le contenu du pot dans un saladier et ajouter 125g de beurre fondu, mélanger, incorporer les oeufs un par un. Ajouter les bonbons.

### ÉTAPE 3 :

Verser la pâte dans un moule préalablement beurré et laisser cuire 40 à 50 minutes.

**Vous pouvez déguster !**

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site

[www.lesgourmandisesdemargot.com](http://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](mailto:contact@lesgourmandisesdemargot.com)

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

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1587kJ 374 kcal	Glucides	78 g
Matières grasses	2,5g	dont sucres	43 g
dont		amidon	/
AG saturés	1,3 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	7,6g
AG poly insaturé	/	sel	0,01g

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

Dénomination du produit: <b>Préparation pour moelleux au caramel beurre salé</b>
<u>Nomenclature douanière</u> :
Poids net : 300 g
Poid brut : 743 g
Code article :
Code barre :

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.