



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Cake Framboise-Citron



Mmmh ...

Ingrédients

- 1 pot de 310g de préparation pour Cake framboise-citron
- 70g de beurre
- 1 oeufs
- 25 cl de lait



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à 180°C



ÉTAPE 2 :

Verser le contenu du pot dans un saladier. Ajouter 100g de beurre fondu, 25 cl de lait puis un oeuf. Mélanger délicatement.

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

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)	1538kJ 362 kcal	Glucides	79 g
Matières grasses	0,6g	dont sucres	39 g
dont		amidon	/
AG saturés	0,1 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	8,0g
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: Préparation pour moelleux au caramel beurre salé
<u>Nomenclature douanière</u> :
Poids net : 310 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.