

RECETTE CAKE AUX ÉPICES AROMATISÉ AVEC LES SAVEURS FRUITÉES

- Pour 8 personnes
- Temps de préparation : 15 min
- Cuisson : 35 min
- Temps total : 50 min



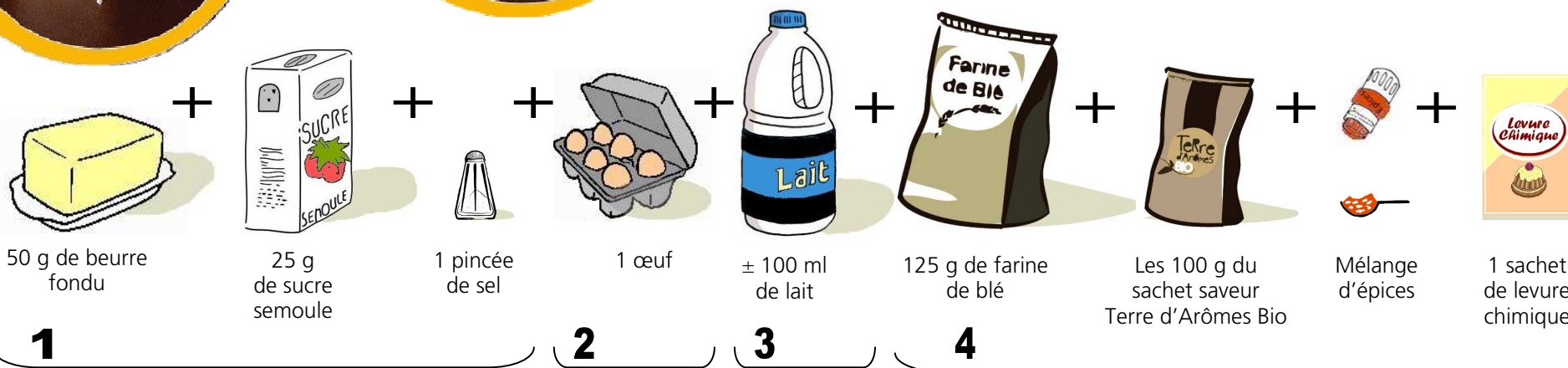
SAVEUR



Miel
Raisin
Abricot



Muesli
Miel
Cassis



Préchauffer votre four à 160°C (Th. 5-6).

- 1- Mélanger 50 g de beurre fondu, 25 g de sucre semoule, 1 pincée de sel
- 2- Ajouter 1 œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3- Verser ± 100 ml de lait

- 4- Incorporer le mélange composé de 125 g de farine, des 100 g du sachet Saveur Terre d'Arômes Bio, du mélange d'épices en poudre (une pincée de cannelle + une pincée de gingembre + une pincée de noix de muscade + une pincée de clou de girofle) et de 1 sachet de levure chimique.

Verser la préparation dans un moule à cake. Enfourner à 150°C (Th. 5) pendant 35 min. Laisser le refroidir pour le déguster froid.