

# Cake Bella Nature CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21243.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| COMPLET Cake Bella Nature CL.....    | 1 000 g |
| Huile ou margarine/beurre fondu..... | 400 g   |
| Eau .....                            | 500 g   |



### Mode de travail pour les cakes :

1. Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min à grande vitesse. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, en 1<sup>ère</sup> vitesse, après foisonnement.
2. Mettre en moule.
3. Inciser le cake avec une corne huilée.
4. Cuisson : 40 à 55 min (suivant le poids du cake) à 170 - 180°C.

c'est prêt !

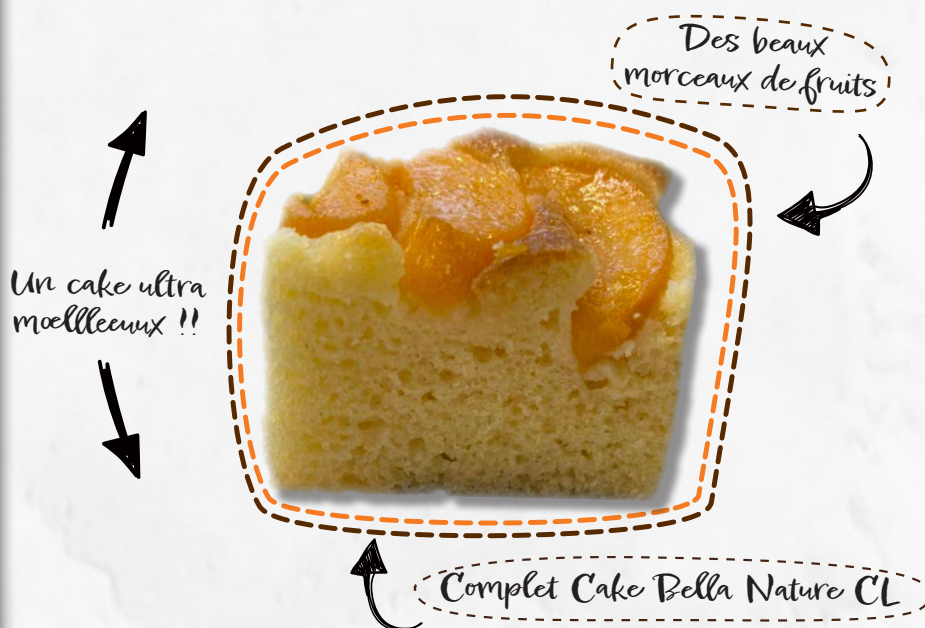


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Des cakes savoureux à personnaliser selon vos envies en ajoutant des fruits, des pistaches, des pépites de chocolat, du miel... Certifiés Clean Label !



Notre passion, le savoir-faire !

