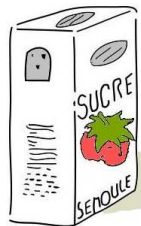


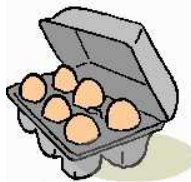
RECETTE GÂTEAU AROMATISÉ AVEC LES SAVEURS FRUITÉES

- Pour 8 personnes
- Temps de préparation : 10 min
- Cuisson : 30 min
- Temps total : 40 min



50 g
de sucre

+



3 œufs

+



30 cl de crème
Semi-épaisse

+



250 g de farine
de blé

+



1 pincée
de sel

+



2 sachets
de levure
chimique

+



Les 100 g du
sachet saveur
Terre d'Arômes Bio

SAVEUR



Miel
Raisin
Abricot




Müesli
Miel
Cassis



Préchauffer votre four à 200°C (Th.6-7).

Mélanger 50 g de sucre et 3 œufs. Ajouter 30 cl de crème semi-épaisse. Incorporer progressivement 250 g de farine de blé et 1 pincée de sel. Quand votre four est chaud, ajouter les 2 sachets de levure chimique (tamisée si besoin). Mélanger délicatement les 100 g du sachet Saveur Terre d'Arômes Bio.

Déposer la pâte dans un moule à manqué  (Ø ≈ 28 cm). Enfourner immédiatement en position basse à 180°C (Th.6) pendant 30 min.