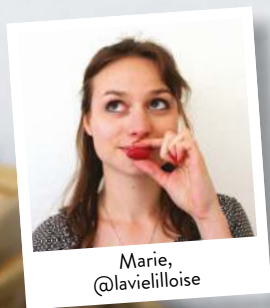


44€99

le moule



Marie,
@lavielilloise

GÂTEAU MËLLEUX CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES DE MARIE, @lavielilloise

• 150g de beurre doux fondu • 200g de sucre de canne • 350g de farine • 150ml de lait • 150ml de crème liquide 30% MG • 5 œufs • 1 sachet de levure chimique • 100g de chocolat noir • 100g d'oranges confites

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver les blancs au frais.
- Fouetter : sucre + jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer : lait + crème + beurre + farine mélangée à la levure. Ajouter : pépites de chocolat
- + dés d'oranges confites.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Graisser et fariner le moule, verser la pâte et faire cuire 50 min.
- Laisser refroidir sur une grille puis démouler délicatement.

Moule Crystal Bundt
en fonte d'aluminium
Nordic Ware - 16003



Nos engagements

Alice Délice sélectionne toujours plus de produits garantis à vie, comme ces moules Nordic Ware en fonte d'aluminium. Plus le produit dure dans le temps, meilleur c'est pour la planète.