

Gâteau avec MOIST CAKE MIX

MOIST CAKE MIX	1.000 kg	2 lb 3.5 oz
Œufs entiers	0.350 kg	0 lb 12.5 oz
Huile végétale	0.300 kg	0 lb 10.5 oz
Eau	0.225 kg	0 lb 8 oz
Poids total	1.875 kg	4 lb 2.5 oz

Temps de mélange: 3 – 4 minutes, vitesse moyenne

Poids: 0.450 kg (1 lb)

Température de la pâte: 180° C (356° F)

Temps de cuisson: approx. 45 minutes

Préparation: Mélanger les ingrédients de la masse battue à vitesse moyenne. Ensuite verser dans les moules à cake, inciser la surface avec une corne huilée approx. 10 mm (0.4 inches) de profond et commencer à cuire. Après la cuisson initiale (10 – 15 minutes), terminer la cuisson avec les ouras ouverts.

