

Hoopies d'hiver avec IREKS SPICE CAKE MIX



Recette pour 2 tapis (plaques) de cuisson - 48 pièces

Mélange aux fruits:

Canneberges	0.200 kg	0 lb 7 oz
Amandes, hachées, grillées	0.200 kg	0 lb 7 oz
Écorce de citron confite	0.200 kg	0 lb 7 oz
Écorce d'orange confite	0.200 kg	0 lb 7 oz
Rhum	0.100 kg	0 lb 3.5 oz
Poids total	0.900 kg	1 lb 15.5 oz

Préparation:

Mélanger les ingrédients du mélange aux fruits, couvrir et laisser tremper pendant une heure.

Appareil:

IREKS SPICE CAKE MIX	2.200 kg	4 lb 13.5 oz
Œufs entiers	0.550 kg	1 lb 3.5 oz
Huile végétale	0.660 kg	1 lb 7.5 oz
Eau	0.640 kg	1 lb 6.5 oz
<u>Mélange aux fruits</u>	<u>0.900 kg</u>	<u>1 lb 15.5 oz</u>
Poids total	4.950 kg	10 lb 14.5 oz

Temps de mélange: 3 – 4 minutes à vitesse moyenne

Poids: 0.100 kg (3.5 oz)

Préparation: Battre les ingrédients de l'appareil, à part du mélange aux fruits, jusqu'à consistance lisse. Ensuite incorporer le mélange aux fruits, dresser l'appareil sur les tapis (plaques) de cuisson et enfourner.

Température de cuisson: 200° C (390° F)

Temps de cuisson: approx. 25 minutes

Préparation: Plonger brièvement les hoopies d'hiver encore chauds dans de beurre liquide. Ensuite sucrer et saupoudrer légèrement de sucre glace.