



GÂTEAU RAPIDE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



10



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
160 g	Noisettes, moulues
190 g	Sucre glace
1 pincée	Sel
1 pointe(s)	Cannelle, moulues
1 pointe(s)	Zeste d'orange
120 ml	Huile de tournesol
5	Œuf(s)
250 g	Farine, sans levure
0.5 paquet	Levure chimique
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (four conventionnel).
2. Mélanger QimiQ sauce, les noisettes, le sucre glace, le sel, la cannelle, le zeste d'orange, l'huile et les oeufs ensemble.
3. Tamiser la farine et la levure chimique et l'incorporer dans le mélange QimiQ.
4. Verser le mélange dans un moule à pain graissé et faire cuire au centre du four pendant env. 40 minutes.