

Gâteaux à l'Epifin

environ 15 pièces    simple  up to 40 Min.



Ingrédients:

Masse battue:

200 g de beurre
150 g de sucre
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
3 œufs
1 sachet de Finesse Zeste de citron râpé Dr. Oetker
1 prise de sel
200 g d'Epifin Dr. Oetker
de Poudre à lever Dr. Oetker

① Préliminaires:

Vaporiser un moule à cake (25 cm) ou un moule à kouglof (24) de spray de cuisson Dr. Oetker ou le beurrer

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

② Masse battue:

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, le verser dans une terrine et laisser refroidir légèrement. Ajouter le sucre et le sucre vanilliné et travailler au batteur électrique pour obtenir une masse blanche et mousseuse (env. 15 minutes). Incorporer progressivement les œufs, l'arôme Finesse et le sel en continuant à battre afin d'obtenir une masse compacte. Mélanger l'Epifin et la poudre à lever et incorporer par cuillerées. Verser la pâte dans le moule à cake.



Dr. Oetker AG/SA

Préparé et cuire pendant env. 60 minutes sur la rainure inférieure du four préchauffé.

Four électrique: environ 180 °C
Four à chaleur tournante: environ 160 °C
Hauteur: rainure inférieure
Temps de cuisson: environ 60 Minutes

Retirer du four, laisser reposer pendant 10 minutes, démouler et poser sur une grille. Laisser refroidir.

Conseils

- Saupoudrer le cake de sucre glace ou le napper avec un glaçage Dr. Oetker au choix. Remplacer à volonté l'arôme Finesse Zeste de citron râpé Dr. Oetker par Finesse Arôme naturel de zestes d'orange Dr. Oetker.

