

NIVEAU : FACILE



GÂTEAU SUPRÊME

CUISINE DE LA JOIE



FOUR

Préchauffé
avec plaque
chaude

15 min

THERMOSTAT

165 Degré

CUISSON

40 min

INGRÉDIENTS

305 g de farine ancienne T80

1 sachet de levure chimique

2 œufs

180 g de beurre mou végétal

100 g de miel

1 pincée de sel

1 cc de graines de Chia

1 cc écorce de Citron

1 cs de cacao maigre en poudre

½ cc gingembre poudre

½ cc de Malvas Sylvestris

PRÉPARATION

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et la pincée de sel. Faire un puit au milieu et y verser les œufs (température ambiante) et le beurre mou avec le miel . Bien mélanger.
- Rajoutez les graines de Chia, écorce citron, le gingembre et la Mauve des bois.
- Couvrir le saladier et laisser reposer le temps du préchauffage du four avec la plaque chaude..
- Idéal est un four à vapeur pour plus de moelleux et de respect des aliments.
- Une fois cuit laisser reposer à l'extérieur.

BONNE DÉGUSTATION !