



CAKES A L'ORANGE CRUMBLER

Pour 10 cakes de 60 g (après cuisson)

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 100 gr de farine de blé
- 100 gr de beurre
- 150 gr de crème entière liquide
- 150 gr d'oeuf entier liquide
- 150 gr de sucre
- 10 gr de poudre à lever
- 1 orange



Préparation
10 min



Cuisson
15 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumblér tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse / ou broyer le pain séché tamis 3mm.
- 02** Blanchir les oeufs et le sucre.
- 03** Ajouter le beurre fondu et la crème.
- 04** Presser l'orange et raper du zeste.
- 05** Ajouter le pain, la farine, la levure, le jus d'orange et le zeste.
- 06** Pocher la préparation dans des moules à muffins.
- 07** Cuisson 13 minutes à 180°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 408 kJ 337 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18,0 g 12,0 g
Glucides Dont sucres	37,0 g 20,0 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	6,0 g
Sel	0,70 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat