

Cake Salé feta et tomates sèches

Environ 15 Pièces

Ingrédients	Poids en g
Puratos Tegral Cake salé	500
Œufs entier	100
Huile	200
Eau	450
Inclusions	
Feta	150
Amandes batonnets PatisFrance	100
Tomates séchées	100
Fromage râpé	100



Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 1 minute à vitesse rapide puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter ensuite les inclusions et garnir les moules à cake.

Cuire au four ventilé à 160°C pendant 30 minutes.

