

MOELLEUX CHOCOLAT BETTERAVES

Surprenez vos convives et vos enfants avec le cake à base de betteraves

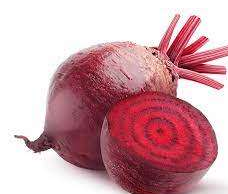


Ingrédients :

| | |
|----------|--------------------------|
| 150 g | Betteraves rouges cuites |
| 20 g | Cacao en poudre |
| 45 g | Chocolat noir pâtissier |
| 175g | Farine de blé |
| 100g | Huile de colza |
| 1 sachet | Levure chimique |
| 3 u | Gros œufs |
| 130g | Sucre en poudre |

Instructions :

Préchauffer le four à 170°C, graisser un moule à cake
Egoutter les betteraves,
Mélanger œufs, huile, sucre au batteur,
Ajouter les betteraves, mixer fortement
Incorporer dans l'ordre, la farine, la levure et la poudre de cacao, pépites de chocolat
Cuire à 160° 40-45 min environ



uvergne **sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

CAKE AUX MARRONS

Recette automnale et gourmande

Ingrédients :

| | |
|----------|-----------------------|
| 280g | Crème de marron |
| 100g | Marrons entiers cuits |
| 85g | Yaourt nature |
| 166g | Farine de blé |
| 116g | Huile de colza |
| 1 sachet | Levure chimique |
| 3 u | Gros œufs |
| 166g | Sucre en poudre |

Instructions :

Préchauffer le four à sec 160°, graisser 1 moule à cake
Mélanger les œufs avec le sucre
Ajouter la farine, l'huile et la levure
Verser le yaourt, ajouter la crème de marrons et mélanger
Poser les marrons entiers dessus
Cuire à 160° 60min environ (vérifier avec la pointe d'un couteau)



uvergne **sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE