

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Love&Mais

### Mode d'emploi

Love&Mais	g 1000
œufs entiers	g 500
Margarine Crema/Cake	g 500

Procédure : Battre au batteur planétaire à l'aide d'une palette pendant environ 5/7 minutes.

Vous pouvez maintenant ajouter des fruits secs, des pépites de chocolat si vous le souhaitez.

Verser dans des moules jusqu'à  $\frac{3}{4}$  du bord.

Cuire au four à 175 180 °C pendant environ 50 minutes (moules de 450 500 g).

Il est recommandé (dans la mesure du possible) de laisser refroidir le produit au moment du démoulage.