

## CONSEILS POUR BIEN REUSSIR UN CAKE

---

- 1) Bien graisser et fariner le moule (à la longueur voulue)
- 2) Bien suivre la recette dans l'ordre et peser les ingrédients. Les préparer également tous à l'avance
- 3) Ajouter la poudre à lever peu de temps avant de mettre au four (idem blancs d'œufs)
- 4) Mélanger la poudre à lever à la farine
- 5) Faire macérer les raisins/fruits secs à l'eau (env.  $\frac{1}{4}$  d'heure), les égoutter, et les mélanger à la farine. Cela évite qu'ils ne retombent tous au fond
- 6) Le mettre cuire sur la grille « position inférieure » dans le four
- 7) Ne pas ouvrir la porte du four pendant les 20 premières minutes de cuisson et bien respecter la chaleur conseillée
- 8) Bien vérifier la cuisson avec une aiguille ; elle doit être sèche quand elle ressort ; piquer au milieu du biscuit
- 9) Laisser reposer env. 10 min. puis le démouler en le retournant
- 10) Si on veut le congeler, le faire dès que le cake est froid (max. 2 mois dans le congélateur)

**Le Moulin de la Vaux vous souhaite un bon appétit !**