



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Moelleux tout caramel



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 325g de préparation pour moelleux tout caramel
- 120 g de beurre
- 4 oeufs



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Faire fondre les caramels et le beurre.



ÉTAPE 2 :

Dans un saladier, mélanger la préparation avec les œufs, le beurre, et le caramel. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.

ÉTAPE 3 :

Cuire environ 10 minutes à 180°C.

Vous pouvez déguster !

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site
www.lesgourmandisesdemargot.com

ZA Dyna Ouest - 4 rue du Cerisier - BEAUPRÉAU - 49600 BEAUPRÉAU EN MAUGES Tél / 02 41 56 19 32 - Fax / 02 41 63 11 04 - contact@lesgourmandisesdemargot.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Valeur calculées à l'aide des tables bibliographiques)

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1564 kJ 369 kcal	Glucides	84 g
Matières grasses	1,2 g	dont sucres	61 g
dont		amidon	/
AG saturés	0,53 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	4,2 g
AG poly insaturé	/	sel	0,37 g

Produit fabriqué en France : 40 rue des confréries - 71530 Crissey - Tel : 03 85 93 65 69

Dénomination du produit: Préparation pour moelleux au caramel beurre salé
<u>Nomenclature douanière :</u>
Poids net : 325 g
Poid brut : 778 g
Code article:
Code barre:

Ingédients :

Sucre, farine de blé, pépites caramel 15% (saccharose, pomme, fibre d'ananas, caramel au beurre salé 11% (sucre, sirop de glucose, beurre, eau, crème fraîche, sel de Guérande), caramel 7%, gélifiant : E401, arôme, stabilisant : E341(ii), sel, colorant : E150a, correcteur d'acidité : E330), caramels au beurre salé 6% (sirop de glucose, sucre, lait concentré sucré, beurre (lait) frais (10%), poudre de lait, sel de Guérande (0,8%), fleur de sel de Guérande (0,3%)), poudre à lever (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de blé. Peut contenir des traces de soja, lait, sésame), arôme caramel, extrait d'orge de malt.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent :** céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque.

