

**Pompoencake**

**/**

**C**

**ake**

**aux**

**potiron**

**met/avec**

**GOLDEN VARIANT (40\*60)**

GOLDEN VARIANT

1.500

 g

GOLDEN CAKE MIX

Olie

675

g

Huile

Bloem

 g

400

Farine

Bruine suiker

 g

350

Cassonade

Geroosterde

pompoenpitten

4

00

 g

Graines de

potiron

torréfiées

Bakpoeder

30

 g

Levure chimique

Kaneel

10

 g

Canelle

Blokjes pompoen

1000

 g

C

ubes de

potiron

Water

675

 g

Eau

Meng

en

3

 + 0 min.

Mélange

Afwegen

Bakplaat 40 \* 60

Plaque de c

u

isson

 \* 60

40

Peser

Oventemperatuur

160

 °C

Température du four

Baktijd

±

 60 min.

Temps de cuisson

Verwerkings

methode

:

Alle grondstoffen samen mengen tot een homogene massa .

Verdelen op een bakplaat 60\*40

Procédé de fabrication:

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une masse homogène.

Étendre sur

une plaque de cuisson 60\*40

