



*Fill, eat, repeat*

Marche à suivre :

Les numéros des étapes sont également inscrits sur la feuille de recette.

1. Remplir le bocal en empilant les ingrédients solides (suivre les traits bleus pour une recette avec gluten ou les traits noirs pour une recette sans gluten), verser ensuite le contenu dans un récipient.
2. Ajouter les éléments inscrits au deuxième point.
3. Remplir ensuite le bocal de son ingrédient liquide.

Mélanger l'ensemble.

Verser le mélange dans un moule à cake.

Enfourner à la température et au temps de cuisson indiquer sur la feuille de recette.

Bon appétit !