

beleaf it, chocolate makes you happy!

GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE BELEAF

Le bonheur incarné sous forme de gâteaux!



PRÉPARATION

- 1 Mélanger tous les ingrédients secs.
- 2 Faire fondre le Butter Alternative et l'ajouter à l'Oat Drink.
- 3 Verser le mélange dans des ramequins graissés et faire cuire au four à 180° pendant environ 25 minutes.
- 4 Pour le glaçage: faire chauffer le Butter Alternative et le chocolat dans une poêle jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- 5 Etaler le glaçage sur les gâteaux et le laisser refroidir.

INGRÉDIENTS

👤 Pour env. 15-20 petits gâteaux

POUR LES GÂTEAUX

- 340 g de farine
- 60 g de cacao
- 200 g de sucre
- 1 cs de bicarbonate de soude
- 400 g d'Oat Drink beleaf
- 160 g de Butter Alternative beleaf
- Une pincée de sel

POUR LE GLAÇAGE:

- 100 g de chocolat végétalien
- 50 g de Butter Alternative beleaf



Découvre d'autres produits beleaf



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch