

CAKE MAISON SPECIAL OISEAUX

- A. Sortir le moule.
- B. Vérifier que les deux « couteaux » sont bien enfoncés à leur place.
- C. Poser le moule dans le bac de la balance.
- D. Mettre à ZERO celle-ci.
- E. Mettre le POT DE MIEL dans le four à micro-ondes et mettre à chauffer de 3 minutes s'il est plein à 30 secondes s'il reste 150 grammes.
 - 1. Verser 20 grammes d'ISIO 4 avec Huiles Essentielles,
 - 2. Casser 6 OEUFS, en jetant les coquilles,
 - 3. Verser 15 grammes de JUS DE CITRON,
 - 4. Râper UNE POMME coupée en deux et la mettre dans le moule,
 - 5. Mettre à la cuillère 50 grammes de MIEL,
 - 6. Verser 500 grammes de FARINE,
 - 7. Ajouter 10 grammes de LEVURE et la mélanger légèrement dans la farine,
 - 8. Ajouter 200 grammes environ (1 verre doseur) de GRAINES GERMEES,
 - 9. Ajouter 100 grammes de VITAMINERAL.
- F. Placer le moule dans la machine, s'assurer que les couteaux sont restés en place.
- G. S'assurer que la machine est sur le programme 1 avec le bouton (G)
- H. S'assurer que la machine est réglée sur le poids de pain 1250 grammes avec le bouton (F)
- I. Régler le bouton (C) DEGRÉ DE DORAGE en position « DORÉ »
- J. Presser le bouton (B) pour démarrer.
- K. Attendre la fin de la cuisson (3 h 15).
- L. Sortir le moule avec des gants.
- M. Démouler et poser sur la grille.
- N. Laisser refroidir avant de couper.
- O. Distribuer, mais seulement une fois refroidi.