



## Préparation: Cake au Caramel

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Préchauffer le four à 160 °C (four à convection 140 °C). Mettez 500 grammes du mélange, 250 grammes de beurre, 4 gros œufs (environ 220 grammes) et 3 cuillères à soupe d'eau dans un bol et mélangez à basse vitesse pendant 4 minutes pour obtenir une pâte lisse. Graisser et fariner un moule à pain de 10 pouces / 24 cm ou un moule rond de 8 pouces / 20 cm. Versez la pâte dans la casserole et faites cuire le gâteau au four préchauffé pendant environ 70 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Pour faire des cupcakes, tapisser un moule à muffins d'environ 20 moules à pâtisserie en papier et remplir à moitié les moules de pâte. Cuire au four à 180 °C (four à convection 160 °C) pendant environ 18 minutes.

## Zubereitung: Karamellkuchen

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Heißluftofen 140 °C). 500 g der Mischung, 250 g Butter, 4 große Eier (ca. 220 g) und 3 Esslöffel Wasser in eine Schüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit 4 Minuten lang zu einem glatten Teig mischen. Eine 24-cm-Laibform oder eine runde 20-cm-Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Gießen Sie den Teig in die Pfanne und backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 70 Minuten lang goldbraun. Um Cupcakes zuzubereiten, eine Muffinform mit (ca. 20) Papierbackbechern auslegen und die Tassen zur Hälfte mit Teig füllen. Bei 180 °C (Heißluftofen 160 °C) ca. 18 Minuten backen.

## Preparación: Bizcocho Galleta Caramelo

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Pre-calentar el horno a 160 °C (horno de convección 140 °C). Ponga 500 gramos de la mezcla, 250 gramos de mantequilla, 4 huevos grandes (aprox. 220 gramos) y 3 cucharadas de agua en un bol y mezcle a velocidad baja durante 4 minutos hasta obtener una masa suave. Engrasar y enharinar un molde de pan de 10 pulgadas/24 cm o un molde redondo de 8 pulgadas/20 cm. Vierta la masa en el molde y hornee el pastel en el horno precalentado durante aproximadamente 70 minutos hasta que esté dorado. Para hacer Cupcakes, forrar un molde para Cupcakes con (aproximadamente 20) moldes de papel para hornear y llenar la mitad de los moldes con la masa. Hornear a 180 °C (horno de convección 160 °C) durante aproximadamente 18 minutos.

## Preparazione: Torta al Caramello

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Pre-riscaldare il forno a 160 °C (forno ventilato 140 °C). Mettere 500 grammi di composto, 250 grammi di burro, 4 uova grandi (circa 220 grammi) e 3 cucchiari d'acqua in una ciotola e mescolare a bassa velocità per 4 minuti fino ad ottenere una pastella omogenea. Imburrare e infarinare uno stampo per plumcake da 24 cm o una teglia rotonda da 20 cm. Versare la pastella nella teglia e cuocere la torta nel forno preriscaldato per circa 70 minuti fino a doratura. Per fare i cupcakes, foderare una teglia da muffin con (circa 20) pirottini di carta e riempire per metà i pirottini con la pastella. Infornare a 180 °C (forno ventilato 160 °C) per circa 18 minuti.

SKU: F10185 (400 g)

