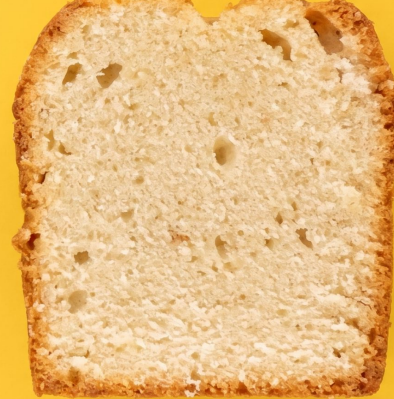




INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo pâtes jaunes	20	2,5
Eau	180	22,5
Sucre	200	25
Farine T45	200	25
Margarine ou beurre fondu(e)	200	25
Poudre à lever	8	/
Sel	4	/
Arôme vanille	Quelques gouttes	/
Total	812	



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 170°C
- Mélanger l'ensemble des ingrédients secs au fouet
- Ajouter l'eau et le beurre/margarine fondu(e) et mixer au robot pâtissier pendant 4 min à vitesse maximum
- Ajouter la pâte au moule
- Faire un trait d'huile au centre du quatre-quart pour faciliter son gonflement
- Cuire à 170°C pendant 50 min



CONSEILS