



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	200	30,3
Sucre	150	22,7
Beurre ou margarine	100	15,2
Levure chimique	10	1,5
Lait ou lait de soja	50	7,6
Vanille	-	-
<b>Yumgo ENTIER Poudre</b>	<b>24</b>	<b>3,6</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>126</b>	<b>19,1</b>
<b>Total</b>	<b>660</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau pour le réhydrater.
- Ajouter le sucre, le lait et la vanille.
- Incorporer la farine et la levure chimique.
- Ajouter le beurre fondu ou la margarine et lisser.
- Cuire 10 min à 210°C.



### CONSEILS

- Laisser reposer l'appareil au moins 3h au frais pour un meilleur développement au four.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	200	30,3
Sugar	150	22,7
Butter or margarine	100	15,2
Baking powder	10	1,5
Milk or soy milk	50	7,6
Vanilla	-	-
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>24</b>	<b>3,6</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>126</b>	<b>19,1</b>
<b>Total</b>	<b>660</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- Mix Yumgo Whole Powder with the water to rehydrate it.
- Add the sugar, milk and vanilla.
- Sift in flour and baking powder.
- Add the melted butter or margarine.
- Cook for 10 minutes at 210°C.



### TIPS

- Keep refrigerated for 3 hours for a better development in the oven.