



## **Amandelcake**

**1000** g melkerijboter

**2000** g cake artisan

**400** g broyage n°4

**150** g suiker

**1000** g ei

**150** g water

- Meng de suiker en de broyage bij het cacao poeder.
- Zelfde werkwijze als cake.
- Bestrooien met geschaafde amandelen.

Afbakken :

Zachte oven gedurende nog 60 min aan 165°C.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --