□□□□ □□□□□□□ (□□□□□μ □□□□□□□□□□)

Ingrédients

· 1 □□□□
· 1 □□□□□□ □□□□□
· 2 □□π□□□□□ □□□□□
· 1 π□□□□ □□□□□
· 1 □□□□
· 1 □□□□□□ □□□□□
· 2 □□π□□□□□ □□□□□
· 1 π□□□□ □□□□□

Préparation

1. □□ □□□□□π□□□, □ □□□□□□□□ □π□□□ □□□ □□ □□□□□μ□ □□□□□□□□ □□ □□□□ μ□ μπ□□□□□□□ □□□ □□ □π□□□□□□□μ□!

2. □□□□, μ□□□ □□ □□□□ □□□□□□□□□, □□ □□ □□□□ □□□□□□□, □□□ □□□ □π□□□□□π□□□, □□□□ □□□□□ □ □□□□□□□ □□□ Yotam Ottolenghi (□□□□□ □□□ blog C'est ma fournée).

3. □□□□□μ□π□□□ π□□□ π□□□ □□□ □□μ□□□□ □□□□□□□□ □□□, □□□□ □□ □□□□□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□□□ □π□□□□, □□□ □□□ □□□□□ □□□□ □□ □□□□ π□□ □□ μ□ □□□□□ □□ π□ □□ □□□□□□□□.

4. □□□□ □□□□□□, □□□□ □□□μ□□□□μ□□□, □□□□ □□□ □□□μ□□□, μ□ □□□ □□□μ□□□ □□□□□ □□□, □□□□ □□ □□□□ □□ □□□ □□□□□□ □ □□□□□ □□□□□□ : 160□□ □□□□□□ 2□□ baking powder 2,5□□ μ□□□□□□□□ □□□□ 0,7□□ □□□□μ□□□ □□□□□□□□ 3□□ □□□□□□ 1 □□□□ 1 □□□□□□ □□□□□ 2 □□π□□□□□ □□□□□ 1 π□□□□ □□□□□ 200□□ □□□□□□□□ □□□□ (π.

5. □.

6. □□□□ □□□□□□□□□) 270□□ □□□□□□ □□□□ 50□□ □□□□□□□ □□□□□μμ□□□ (□ □□□□□□□ π□□□□) + μ□□□□□ □□□ □□ □□□□□μ□□□ 135□□ □□□μμ□□□ □□□□□□ 50□□ □□□μμ□□□ □□□□□□ 175□□ Philadelphia 70□□ □□□□□□□ 35□□ □□□□□□ □□□□ 25□□ μ□□□ □□□□□□ π□□□□□□μ□□□□□ : 30 □□π□□ + 1 □□□ □□□□μ□□□□ □□□ □□□ □□□□ 18□□ (□□□□□ □□□ □□□□ 20□□ + □□□ 16□□) : □□ □□□□ : 160□□ □□□□□□ 2□□ baking powder 2,5□□ μ□□□□□□□□ □□□□ 0,7□□ □□□□μ□□□ □□□□□□□□ 3□□ □□□□□□ 1 □□□□ 1 □□□□□□ □□□□□ 2 □□π□□□□□ □□□□□ 1 π□□□□ □□□□□ 200□□ □□□□□□□□ □□□□ (π.

7. □.

8. □□□□ □□□□□□□□□) 270□□ □□□□□□ □□□□ 50□□ □□□□□□□ □□□□□μμ□□□ (□ □□□□□□□ π□□□□) 135□□ □□□μμ□□□ □□□□□□ 50□□ □□□μμ□□□ □□□□□□ □□□π□□□□ □□ □□□□ μ□ □□ □□□□□□, π□□□□□□□□ □□ □□□□ □□□ □□□ □□□□□.

9. □□□□□□□□□ □□ □□□μμ□□□ □□□□□□, □□□ □□□□□□□□ □□ □□□□□□□ (□□□□□□□ π□□□□ □□□ μ□□□) □□□ □□□ □□□□□□.

10. □□□□μ□□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□□ π□□ □□□□□ □□□μ□□□□□ □□□ □□□□□□□□□□ (□□□□□□, baking powder, μ□□□□□□□□ □□□□, □□□□□ □□□ □□ μπ□□□□□□□).

11. □□□π□□□□ □□ □□π□□□□□ □□ μ□□□□□□ □□□ □□□□μ□□□□□□ □□ π□□□□□□□□□ □□□ π□□□□□□μ□□□ □□μ□.

12. □□□□□ □□□ 1 □□□ □□ π□□□□□μ□□μ□□□ □□□□□□ □□□□□ 150°C (□□ π□□□□□μ□□□□□ □□□□□□□ μ□ □□ □□□μ□ □□□ □□ □□□□□□ □□□).

13. □□□□□□□□□□ □□ □□□ □□□□□□ □□ □□ □□□□□□□□ □□ □□□□□.

14. □ □□□□□ : 175□□ Philadelphia 70□□ μ□□□□□ □□□□□□□ 35□□ □□□□□□ □□□□ 25□□ μ□□□ □□□□□□ □□□□□□□ □ □□□□□□□ π□□□□ □□□□□□μμ□□□ □□□π□□□□ □□ Philadelphia □□□ □□ □□ □□□□□□□□□□, □□□ □□□□□□□□ □□□π□□□□ □□

μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη και το μέλι.
15. Ανακατέψτε τις δύο παρασκευές (αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε λίγο βανίλια, κανέλα ή ακόμα και ξύσμα πορτοκαλιού).
16. Απλώστε (ή γεμίστε) τη γλάσο πάνω από το κέικ, στη συνέχεια διακοσμήστε με μερικά ψιλοκομμένα καρύδια πριν απολαύσετε!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com