

Moulin FRITZ  
Meuniers depuis 1827



La Farinière  
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM  
03 88 86 60 19

## FARINE T45

A pâtisserie

farine de blé blanche  
utilisée pour la pâtisserie,  
les gâteaux et viennoiseries

## GATEAU AU CHOCOLAT De Madeleine FRITZ

Ingrédients: 180gr de farine T45, 125gr de beurre, 250gr de sucre, 4 œufs, 1 cuiller à soupe de sucre vanillé, ½ sachet de levure chimique, 125gr de chocolat noir

Faire fondre le chocolat dans une casserole, ajouter le beurre, le sucre, le sucre vanillé, bien mélanger. Ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine et la levure. Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer à la masse délicatement. Disposez dans un moule à cake beurré. Enfourner 60 mn à 160°.

Moulin FRITZ 18, rue de l'étang - SOUFFLENHEIM  
03 88 86 60 19 - [la.fariniere@free.fr](mailto:la.fariniere@free.fr)