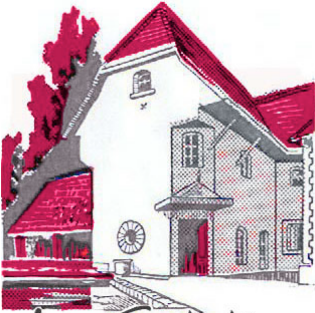


Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



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 RICHMOND De Madeleine FRITZ

Ingrédients: 250gr de farine T45, 250gr de beurre mou, 200gr de sucre, 4 œufs, 1 cuiller à soupe de sucre vanillé, 1 sachet de levure chimique, 100gr amandes en poudre, 1 à 2 cuiller à soupe de rhum

Battre le sucre, le sucre vanillé avec les œufs, ajoutez le beurre mou, la farine et la levure. Bien mélanger et ajoutez la poudre d'amandes et le rhum.

Mettre dans un moule à cake beurré. Four TH6, 160° pendant 50mn.