



## Dessert

# Cake moelleux vanille/chocolat

et Kiri®

🕒 Préparation: 30 min. - Cuisson: 40 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite: 0,22€



## Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 120 enfants en primaire

### Vanille :

- 1,6 kg de beurre
- 1,2 kg de sucre
- 1,1 kg de farine
- 2 l d'œufs
- 30 ml de vanille liquide

### Chocolat :

- 1,6 kg de Kiri®
- 400 g de chocolat en poudre
- 450 g de sucre
- 800 ml d'œufs

## Progression de la recette

### Vanille :

1. Mélanger au batteur le beurre et le sucre.
2. Ajouter le sucre, les œufs et la vanille.
3. Réserver.

### Chocolat :

1. Mélanger au batteur le Kiri®, le chocolat, le sucre, les œufs et la farine.
2. Verser dans un moule adapté en alternant les appareils.
3. Cuire au four à 190°C pendant 20 min .
4. Laisser tiédir et démouler.



### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire: 64g / pers.

Pour un adolescent en collège / lycée: 96g / pers.

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques: 1486 kJ / 356 kcal - Matières grasses: 22,3g dont acides gras saturés: 13,7g - Glucides: 31,3g dont sucres: 22,6g - Protéines: 6,8g - Sel: 0,3g - Calcium: 117,6mg