

RECETTE CAKE CHOCOLAT ORANGE



Recette à base de Formula 1 Chocolat Orange Cake chocolat orange

Ingrédients :

- 2 cuillères doseuses de F1 Chocolat Orange
- 150 ml de boisson au soja enrichie
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de compote de pomme non sucrée
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 105 g de farine de blé complet
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de poudre à lever

Préparation : dans un saladier, mélangez la Formula 1 Chocolat Orange avec tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple. Graissez un moule à cake anti-adhésif à l'aide d'huile en spray, versez l'appareil puis laissez cuire à 200 °C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le cake soit cuit.

Nombre de portions : 9

Valeurs nutritionnelles par portion :

Kcal : 104

Protéines : 5 g

Glucides : 18 g

Matières grasses : 2 g

Fibres : 2 g

*Notre produit n'apporte tous les avantages nutritionnels décrits sur l'étiquette que si la préparation respecte les instructions mentionnées sur cette même étiquette produit. N'oubliez pas que si un produit Herbalife Nutrition est utilisé dans une recette qui implique une cuisson des ingrédients, la teneur en vitamines dans le produit fini sera peut-être inférieure à celle mentionnée sur l'étiquette. Si vous consommez des Shakes de Formula 1 Herbalife comme substituts de repas dans le cadre d'un Contrôle de Poids, veuillez lire attentivement les instructions portées sur l'étiquette du produit.