



QUATRE QUART CRUMBLER



Préparation
10 min



Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS

(pour 1 cake pour 6 personnes
à 80% de chapelure)

Pour la pâte :

- 112 g de chapelure fine de pain
- 28 g de farine
- 3 œufs
- 140 g de sucre
- 140 g de beurre
- 6 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le parfum au choix :

- 1 c.à.c de vanille
- 1 c.à.s de rhum
- 1 citron

PRÉPARATION

- Réaliser la chapelure de pain grillé grâce au petit tamis 3 mm du Crumbler.
- Battre les œufs, puis y incorporer le sucre, la farine, la chapelure de pain, la levure, le sel et le beurre fondu.
- Pour ajouter une saveur en plus, ajouter la vanille, le rhum ou des zestes de citron.
- Beurrer et fariner le moule.
- Enfourner pendant 30 min à 180°C.

Vous pouvez également réaliser le quatre quart avec 30 % de chapelure Crumbler :

- 42 g de chapelure de pain
- 98 g de farine

La chapelure aura moins d'impact sur la granularité du cake, elle apportera simplement un petit goût en plus à la recette.



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr



[@crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/crumbler)



[Crumbler](https://www.youtube.com/channel/UCrumbler)