

CACAHUÈTES CAKE

6 portions

INGREDIENTS

- 200 grammes de farine de blé
- 120 grams of skyr
- 100g de compote sans sucres ajoutés
- 70 grams of beurre de cacahuètes
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 30 grams of sugar, brown
- 30 grams of milk chocolate bar
- 10 grams of pralin

COOKING METHOD

- 1° Mélanger tous les ingrédients (sauf le pralin) dans un grand saladier
- 2° Verser dans un moule à cake avec quelques pralins sur le dessus
- 3° Cuire au four 25min à 180°

NUTRITIONAL INFORMATION

| | PER 100 g | PER PORTION (118 g) | % DRI |
|------------------------------|-----------|---------------------|-------|
| ENERGY | 238 kcal | 281 kcal | 14 % |
| PROTEIN | 10 g | 12 g | 24 % |
| CARBOHYDRATE | 33 g | 39 g | 15 % |
| SUGARS | 9 g | 11 g | 12 % |
| FAT | 9 g | 11 g | 15 % |
| FATTY ACIDS, TOTAL SATURATED | 2 g | 3 g | 14 % |
| FIBER | 1 g | 1 g | 5 % |
| SODIUM | 299 mg | 354 mg | 15 % |