

a refroidir

ajouter le glaçage quand le cake

45/55 min au four a 160° puis

+ 150gr de sucre glace

30ml de jus de citron

Pour le glaçage :

1/2 sachet de levure chimique

60 ml d'huile

1 citron (jus et un peu de zeste)

150 gr de sucre

200gr de farine

2 Yaourts de soja

Cake au citron

### Cake aux Olives

1 sachet de levure chimique

25 g de maizena

275 g de farine de blé

200 g d'olives Poivre/Sel

2 yaourts de soja ou de la crème

soja (environs 200-250ml)

80 ml d'eau 3 c a s d'huile

Herbes ou épices que tu veux

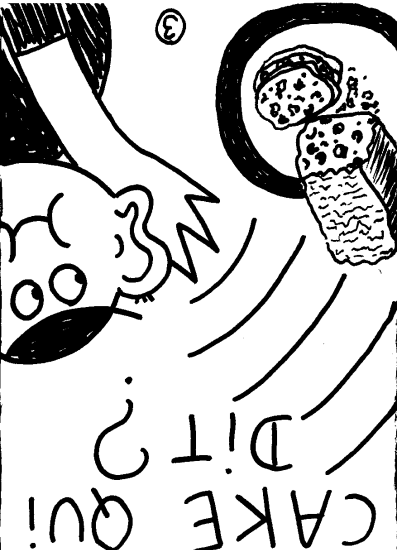
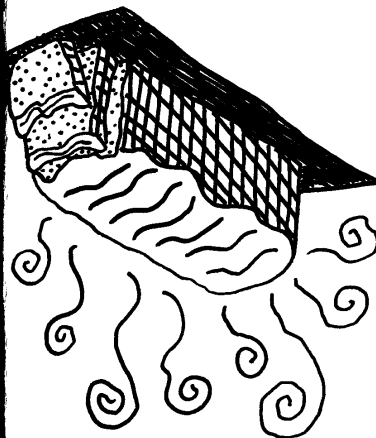
Au four a 180° pendant 45 min

environs

Bonus : Remplace les olives par ce

que tu veux d'autre

(tomates/légumes...etc)



HOLIDAY

MYSTERY

BLACK OUT

morceaux

Grosse préférence pour les

des USA

Groupe de hardcore/punk

Turnstile!

Débouche tes oreilles avec

Cake sans gluten mais avec

pépites de chocolat

50gr de sucre

50gr de compote

30 gr de margarine

70gr de farine de riz

50gr de poudre d'amande

30gr de maizena

1 sachet de levure chimique

(sans gluten)

2 bananes écrasées

Des pépites de chocolat

Au four à 180° pendant 40/45 min