

Projet Cake Scrap - Structure des données

Une recette ▼ array [36] {4} titre : Gâteau des abeilles de Litha url : <u>https://www.cuisine-libre.org/gateau-au-</u> miel-de-litha url_image: https://www.cuisine-
libre.org/local/cache-
gd2/19/7ae7d0b17e0015f4a72152a1842dfc <u>.jpg?1616185028</u> recette {4} titre Gâteau des abeilles de Litha ▼ infos {4} duree_preparation: 15 min duree_cuisson: 30 min duree_repos : value methode_cuisson: Four ▼ ingredients [10] 0 : 2 œufs 1 : 100 g de sucre 2 : 150 g de farine 3 : 1 sachet de levure 4 : 1 pincée de sel 5 : 5 c. à soupe de miel d'acacia 6 : un peu de lait 7 : un peu d'huile neutre 8 : un peu de beurre 9 : un peu de sucre glace ▼ etapes [5] 0 : Préchauffer le four à 220°C et beurrer un moule. 1 : En fouettant énergiquement, mélanger dans une vasque le sucre et les œufs pour que cela mousse. : Incorporer le miel, le lait, l'huile, la farine, la levure et le sel en remuant fort pour que cela soit une belle crème lisse. 3 : Verser la pâte dans le moule et saupoudrer de sucre glace. 4 : Faire cuire pendant une demie heure en vérifiant la cuisson.