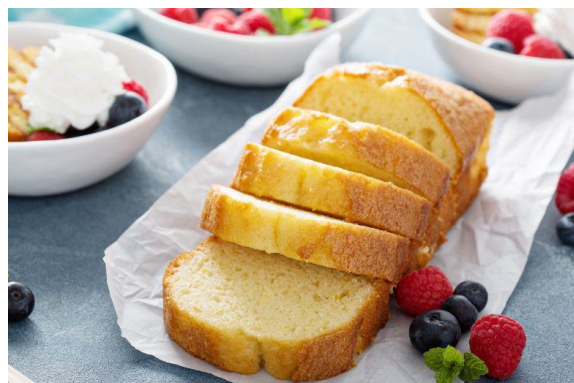


Υλικά:

Bolo Cream Cake DAWN

| | |
|------|-----------|
| | 1.000 γρ. |
| Αυγά | 300 γρ. |
| Λάδι | 300 γρ. |
| Νερό | 250 γρ. |



Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με φτερό για 1 λεπτό στην 1^η ταχύτητα και για 4 λεπτά στη 2^η ταχύτητα. Γεμίζουμε παραλληλόγραμμες φόρμες κέικ 180 x 80 x 55 χιλ. **Optima Terracotta SILUETT** με 450 γρ. ζύμης.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: 170° – 180°C (σε αερόθερμο φούρνο)

Χρόνος: 40 - 45 λεπτά