

WHITE FLOUR **FARINE BLANCHE**

UNBLEACHED | NON BLANCHIE

Cake & Pastry
Gâteaux et pâtisseries

1kg

White Cake & Pastry

This low protein pastry flour is designed for more tender pastries and baked goods. **BASIC CAKE DIRECTIONS:** Preheat oven to 350°F. Whisk 1¼ c. pastry flour, ½ c. cane sugar, 1 tsp baking soda and ½ tsp salt together. Separately whisk 1 c. almond milk, ½ c. date paste (or sugar), 2 tsp vanilla, ½ c. oil and 1 tbsp apple cider vinegar, then blend together with dry ingredients. Grease cake pan with oil, add batter and bake 20-25 minutes until done. Cool completely before adding your favourite frosting.

Gâteaux et pâtisseries

Cette farine à pâtisserie à faible teneur en protéines est conçue pour les pâtisseries et les produits de boulangerie plus tendres. **INSTRUCTIONS POUR UN**

GÂTEAU DE BASE : Préchauffer le four à 350° F. Mélanger au fouet 1 ¾ tasse de farine à pâtisserie, ½ tasse de sucre de canne, 1 c. à thé de soda à pâte et ½ c. à thé de sel. Dans un bol séparé, battre au fouet 1 tasse de lait d'amande, ½ tasse de pâte de dattes (ou de sucre), 2 c. à thé de vanille, ½ tasse d'huile et 1 c. à soupe de vinaigre de cidre, puis mélanger aux ingrédients secs. Badigeonner d'huile un moule à gâteau, y verser le mélange et mettre au four 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Laisser le gâteau refroidir complètement avant de le garnir de votre glaçage préféré.

For recipes and to find out more about our flours, blends and other organic ingredients, visit us at anitasorganic.com.

Pour des recettes et pour en savoir plus sur nos farines, mélanges et autres ingrédients biologiques, rendez-nous visite à anitasorganic.com.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1/4 cup (30 g)
Pour 1/4 tasse (30 g)

Calories 110 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 0g 0%
Saturated / saturés 0g 0%
+ Trans / trans 0g 0%

Carbohydrate / Glucides 23g
Fibre / Fibres 0g 0%
Sugars / Sucres 0g 0%

Protein / Protéines 3g

Cholesterol / Cholestérol 0mg

Sodium 0mg 0%

Potassium 40 mg 1%
Calcium 10 mg 1%
Iron / Fer 1.5 mg 8%
Thiamine 0.2 mg 17%
Riboflavin / Riboflavine 0.12 mg 9%
Niacin / Niacine 1.6 mg 10%
Folate 50 µg DFE / ÉFA 13%

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Ingredients: Organic wheat flour, Niacin, Iron, Thiamin mononitrate, Riboflavin, Folic acid.

Contains: Wheat.

May contain: Barley, Oats, Rye, Triticale, Sesame.

Ingrédients : Farine de blé biologique, Niacine, Fer, Mononitrate de thiamine, Riboflavine, Acide folique.

Contient : Blé.

Peut contenir : Orge, Avoine, Seigle, Triticale, Sésame.



6 23636 12020 3