

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Vegan

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No corn

Low Sodium

No MSG/No preservatives

manufactured in a facility where
treenuts & peanuts may be present

250g

Store in a cool dry place



Devil's Fudge Cake

12 cupcakes
or 2 - 8" round cakes

Allergen-friendly Mix

✦ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Devil's Fudge Chocolate Cake

1 - 9" square or 2 - 8" round cakes; 12 cupcakes
Preheat oven to 350°F (180°C).

In mixer bowl beat:

1 large egg

½ cup [125 ml] oil

1 cup [250 ml] sugar *or honey

1 cup [250 ml] applesauce * or 1½ cups [375 ml] shredded zucchini

2 tsp [10 ml] vanilla *optional

Blend in [250g] **Devils Fudge Cake Mix**.

Add ½ cup + 1 Tbsp [100 ml] boiling water.

Beat well with mixer, 2 to 3 minutes.

Pour into greased and floured pans, spreading evenly. *Sprinkle 1 cup [250 ml] semi-sweet chocolate chips on top (optional).

Bake round pans 25 - 30 minutes on centre oven rack (square pan approx 40 minutes). Don't over-bake.

Cool and frost with your favourite icing... but this cake is perfect with no icing too!

To store, wrap well and freeze, without icing.

Cupcakes: makes 12 to 16

Bake at 350°F approx 20 minutes, depending on size.

Traditional Chocolate Cake:

Replace applesauce/zucchini, in Dairy-free recipe above, with ½ cup [125 ml] buttermilk *or yogurt .

Increase water to ½ cup [125 ml] boiling water.

Food sensitivities? substitute:

- ¼ cup [65 ml] liquid egg substitute = 1 egg
- Coconut oil/ butter = oil
- Maple syrup/coconut sugar/honey = sugar
- Coconut milk = buttermilk or yogurt

Ingredients:

sorghum flour, Dutch cocoa, chick pea flour, *white/navy bean flour, baking soda, guar gum, *cinnamon.
* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of 1/12 pkg

12 servings per pkg

| Amount per serving | Mix | † Prepared |
|------------------------|----------------------|------------|
| Calories | 50 | 185 |
| Calories from fat | 18% | 60% |
| | % Daily Value | |
| Total Fat 1g* | 2% | 13% |
| Saturated Fat .2g | 1% | 6% |
| + Trans Fat 0g | | |
| Cholesterol 0mg | 0% | 6% |
| Sodium 105mg | 4% | 6% |
| Total Carb 12g | 4% | 10% |
| Dietary Fibre 2g | 8% | 8% |
| Sugars .2g | | |
| Protein 2g | 4% | 7% |
| Vitamin A | 0% | 1% |
| Vitamin C | 1% | 1% |
| Calcium | 1% | 6% |
| Iron | 5% | 5% |

* Amount in dry mix.

† Prepared using sugar with ¼ cup sunflower oil and ¾ cup low-fat yogurt.

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Vegan

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans soja

Sans maïs

Faible en sel

Sans produits laitiers

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

250g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Gâteau au chocolat fondant

12 petits gateaux
ou 2-8" rond gateaux

Pour ceux qui ont des allergies!

✳️ Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Gâteau au chocolat fondant

1 de 9" carré ou 2 de 8" rond gateaux; 12 petits
Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Dans le bol d'un mixeur, battre:

1 oeuf, gros

½ de tasse [125 ml] d'huile

1 tasse [250 ml] de sucre *ou miel

1 tasse [250 ml] de purée de pommes *ou 1½ de
tasse [375 ml] de zucchini râpés

2 c. à thé [10 ml] de vanille

Incorporer le **Mélange à Gâteaux** [250g]

Ajouter ½ de tasse + 1 c.s. [100 ml] d'eau
bouillante. Bien mélanger, 2 – 3 min.

Verser dans un moule graissé et fariné.

Cuire dans le milieu du four environ: rond 25 –
30 min; 9" carré 40 min. Ne pas trop cuire.

Laisser refroidir et recouvrir de votre glaçage
favori...mais ce gâteau est aussi super sans
glaçage!

Pour conserver: envelopper et congeler sans le
glaçage.

Petits gateaux:

Faites cuire au four environ 20 minutes,
en fonction de la taille. Donne 12 – 14

Gâteau au chocolat Traditionnel:

Préparez le mélange **Gâteau au chocolat
fondant** avec: 1 oeuf, ½ de tasse [125 ml]
d'huile, 1 tasse [250 ml] de sucre, 2 c. à thé [10
ml] de vanille et ½ de tasse [125 ml] de
babeurre ou yogurt. Mélanger ½ tasse [85 ml]
d'eau.

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com

Intolérances alimentaires:

- ¼ tasse [65 ml] substitut d'oeufs liquid = 1 oeuf
- huile de noix de cacao/ beurre = huile
- Sirop d'érable, miel, sucre de cocotier = sucre
- Lait de coco = babeurre ou yogurt.

Ingrédients: farine de sorgho, poudre de cacao, farine de pois chiches, *farine d'haricots blanc, bicarbonate de soude, guar, cannelle.

* biologique

Valeur nutritive

par portion de 1/12 sachet

12 portions par sachet

| Teneur par portion | Mélange | †Préparé |
|------------------------|---------|----------|
| Calories | 50 | 185 |
| Calories des lipides | 18% | 60% |
| % valeur quotidienne | | |
| Lipides 1g* | 2% | 13% |
| Saturés .2g | 1% | 6% |
| + Trans 0g | | |
| Cholestérol 0mg | 0% | 6% |
| Sodium 105mg | 4% | 6% |
| Glucides 12g | 4% | 10% |
| Fibres 2g | 8% | 8% |
| Sucres .2g | | |
| Protéines 2g | 4% | 7% |
| Vitamin A | 0% | 1% |
| Vitamin C | 1% | 1% |
| Calcium | 1% | 6% |
| Fer | 5% | 5% |

* Teneur du mélange sec.

† Préparé utilisant du sucre avec ¼ tasse d'huile de tournesol et ¼ tasse de yogurt légère.