



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



## Tipps

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>110 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>50 ml</b>	Lait
<b>375 ml</b>	Eau
<b>50 ml</b>	Huile de colza
<b>45 g</b>	Sucre
<b>1.5 TL</b>	Sel
<b>750 g</b>	Farine, sans levure
<b>1.5 paquet</b>	Levure chimique
<b>450 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Tomate(s), coupé en dés
<b>250 g</b>	Avocat(s), coupé en dés
<b>100 g</b>	, haché
<b>25 g</b>	Persil, haché
<b>2</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

### PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language