

## TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## **QimiQ AVANTAGES**

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- No content maintained





25

simplement

## **INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES**

| 125 g    | QimiQ Sauce Base        |
|----------|-------------------------|
| 1 cs     | Huile de tournesol      |
| 3        | Œuf(s)                  |
| 250 ml   | Lait                    |
| 1 cs     | Rhum                    |
| 1 paquet | Sucre vanillé           |
| 375 g    | Farine                  |
| 175 g    | Sucre                   |
| 1 paquet | Levure chimique         |
| 1 pincée | Sel                     |
| 15 g     | Poudre de cacao         |
| 150 g    | Banane(s), coupé en dés |
|          |                         |

## **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