

# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## **QimiQ AVANTAGES**

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité





15

simplement

## **INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS**

500 g Pâte filo

500 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré  1 kg Fromage blanc, 20 % de matières grasses  250 g Sucre  2 Œuf(s)  50 g Fécule de maïs  Sel
250 g Sucre 2 Œuf(s) 50 g Fécule de maïs
2 Œuf(s) 50 g Fécule de maïs
<b>50 g</b> Fécule de maïs
Sel
50 ml Jus d'un citron
Beurre, pour badigeonner

#### **PRÉPARATION**

- 1. content not maintained in this language
- 2. content not maintained in this language
- 3. content not maintained in this language