



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

200 g	Farine
100 g	Beurre, mou
1	Œuf(s)
2 cs	Sucre glace
15 ml	Eau, réfrigéré
	Beurre, pour le plat
250 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Compote de pommes, conserve
3	Jaune(s) d'œuf
3	Blanc(s) d'œuf
80 g	Sucre
10 g	Farine
500 g	Pommes, pelés, coupé en quartiers
100 g	Confiture d'abricots
2 cs	Rhum
2 cs	Amandes en bâtonnets

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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language