



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1

200 g	Farine
100 g	Beurre, mou
1	Œuf(s)
50 g	Miel
	Zeste d'orange, râpée
	Beurre, pour le plat
250 g	QimiQ Sauce Base
2	Œuf(s)
50 g	Miel
2 cs	Farine
400 g	Figs, coupées en deux
50 g	Sucre glace, pour saupoudrer

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