



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
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS, 30 CM GOUTTIÈRE À BÛCHE

120 g Pâte filo, 1 paquet

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

200 ml Lait

80 g Sucre

70 g Semoule de blé

2 Œuf(s)

300 g Mandarines, en conserve et égouttées

10 g Fécule de maïs

100 g Beurre, fondu

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
8. content not maintained in this language