



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

125 g QimiQ Sauce Base

130 ml Lait

60 Sucre

1 dé(s) Levure de boulanger fraîche

30 g Beurre, fondu

0.5 Citron(s), zeste finement râpé

1 Œuf(s)

500 g Farine

1 pincée Sel

Raisins secs, pour la décoration

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

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