



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1

250 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Beurre, fondu
4	Jaune(s) d'œuf
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), jus et zeste finement râpé
4	Blanc(s) d'œuf
180 g	Sucre
1 pincée	Sel
120 g	Farine, sans levure
0.5 paquet	Levure chimique
1 paquet	Pudding à la vanille en poudre
150 g	Amandes, moulues
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

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