



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Beurre, mou

180 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

4 Jaune(s) d'œuf

100 g Noisettes, moulues

150 g Farine complète d'épeautre

0.5 paquet Levure chimique

4 Blanc(s) d'œuf

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