



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1970 G

**150 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**225 g**

**3** Œuf(s)

**600 g** Beurre de cacahuète

**200 g** Sucre

**220 g** Farine tout usage ,

**175 g** Chocolat noir

**200 g** Petit-beurres, émietté

**150 g** Cacahuètes, haché

**50 g** Noix de coco râpée, grillé

Sucre glace (optional)

## 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