



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Préparation simple et rapide
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

125 g QimiQ Sauce Base

125 g Beurre

120 g Sucre glace

4 Œuf(s)

1 cs Rhum

250 g Farine, sans levure

1 paquet Levure chimique

20 g Poudre de cacao

80 g Amandes, râpée

2 pointe(s) Cannelle

150 g Chocolat noir (40-60% de cacao), grossièrement haché

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