



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1

<b>200 g</b>	Farine
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>50 g</b>	Miel
	Zeste d'orange, râpée
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>50 g</b>	Miel
<b>2 cs</b>	Farine
<b>400 g</b>	Figs, coupées en deux
<b>50 g</b>	Sucre glace, pour saupoudrer

## 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