



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème

5 Œuf(s)

120 g Fromage frais

250 g Asperges, cuit

80 g Beurre, liquide

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

150 g Farine

125 g Flocons d'avoine

0.5 petit(s)

paquet(s) Levure chimique

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