



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- No content maintained
- La pâte est particulièrement moelleuse et ainsi plus juteuse
- No content maintained



30



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

125 g QimiQ Sauce Base

0.5 paquet Levure chimique

1 pincée Sucre

180 g Farine de blé

0.5 cc Levure chimique

1 pincée Sel

Poivre noir, moulues

2 pointe(s) Paprika en poudre, doux

50 g Beurre, mou

100 g Lard fumé, coupé en petits dés

250 g QimiQ Base crème, non réfrigérée

1 Avocat(s)

100 g Yogourt nature

0.5 Poivron rouge, coupé en dés

Sel

Poivre noir, moulues

1 Piment en poudre

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

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