



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE(S) À CAKE

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>150 g</b>	Beurre, fondu
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>5 pièce(s)</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>220 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>0.5 paquet</b>	Levure chimique
<b>180 g</b>	Farine, sans levure
<b>20 g</b>	Fécule de maïs
<b>150 g</b>	Noisettes, râpée
<b>25 g</b>	Poudre de cacao
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle
<b>2 pièce(s)</b>	Pommes, pelée, coupé en petits dés
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

## 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