



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g Farine

200 g Sucre

100 g Beurre, mou

3 Œuf(s)

1 pincée Sel

250 g QimiQ Sauce Base

500 g Fromage frais

5 Œuf(s)

160 g Sucre

20 g Sucre vanillé

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

2 pointe(s) Cannelle, moulues

60 g Amandes éfilées

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