



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée
- Préparation simple et rapide



15



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

150 g Spéculoos, émietté

90 g Beurre, fondu

40 g Noisettes, haché

40 g Amandes, haché

Beurre, pour le plat

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt grec

60 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

150 g Raisins, rouge et blanc

Raisins, pour la décoration

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language