

**QimiQ AVANTAGES**

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



20



moyen

INGRÉDIENTS POUR 8 PIÈCES**250 g** QimiQ Sauce Base**80 g** Sucre**0.5 dé(s)** Levure de boulanger fraîche**100 g** Beurre, fondu**400 g** Farine**0.5 cc** Sel**80 g** Pistaches, haché**80 g** Orangeat**1** Orange(s), zeste finement râpé**50 g** Raisins secs

Beurre, pour le plat

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner**1 cs** Eau, pour badigeonner**1 cs** Sucre glace, pour saupoudrer**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
8. **Tipp:** Statt Kristallzucker braunen Zucker verwenden.