



# VANILLA SAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Creamy indulgent taste with less fat
- Smooth and creamy consistency in seconds



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1

**600 g** QimiQ Sauce Base

**200 ml** Lait

**8 g** Essence de vanille

**80 g** Sucre

**0.2 g**

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und aufkochen.