



COOKIES (ASIA)

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Préparation simple et rapide
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Beurre, fondu
160 g	Sucre
1 pincée	Sel
70 g	Miel
4 g	Essence de vanille
2 g	Cannelle
200 g	Farine
6 g	Levure chimique

PRÉPARATION

1. Backofen auf 155 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter glatt rühren.
3. Zucker, Salz, Honig, Vanilleextrakt und Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig untermischen.
5. Mit einem Teelöffel stückweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.