

**QimiQ AVANTAGES**

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant



15



simplement

Conseils**INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES****250 g** QimiQ Sauce Base**250 g** Farine**0.5 sachet(s)** Levure chimique**100 g** Sucre**pincée** Sel**50 g** Lentilles en chocolat**2 œuf(s)****200 ml** Lait**2** Banane(s), écrasé**100 g** QimiQ Base crème**100 g** Chocolat noir, haché**36** Oublie Ø 40 mm**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. content not maintained in this language