



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1004 G

729 g Piselli dolci

180 g QimiQ Classic

67 g Burro

11 g Sale

2 g Pepe di Caienna

15 g Maizena

PREPARAZIONE

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Stärke binden und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Abfüllen und auskühlen lassen.