



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>120 g</b>	Burro,
<b>120 g</b>	Zucchero
<b>4</b>	Uovo (Uova)
<b>120 g</b>	Biscotti al burro,
<b>20 g</b>	Farina
<b>120 g</b>	Nocciole,
<b>10 g</b>	Livieto
<b>1</b>	Spezie per panpepato
<b>20 g</b>	Cacao in polvere
<b>10 g</b>	Scorza d'arancia
<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>100 g</b>	Burro
<b>70 g</b>	Zucchero
<b>1 cl</b>	Rum (optional)
<b>200 g</b>	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
<b>1</b>	Spezie per panpepato
	Cannella
<b>5 g</b>	Scorza d'arancia
	Fiocchi di cioccolato
	Cacao in polvere
	Scorza d'arancia

## PREPARAZIONE

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