



## Farine Fluide à?? Belle France

### Description

Câ??est quoi de la farine fluide ?

Comme son nom lâ??indique, la **farine fluide** est particuliÃ??rement facile Ã?? travailler car elle fait beaucoup moins de grumeaux que la **farine** classique. On peut sâ??en servir pour de nombreux usages : Câ??est la **farine** idÃ©ale pour toutes les pÃ¢tes liquides telles que la pÃ¢te Ã?? crÃ¢pes, Ã?? gaufres ou Ã?? beignets.

### **Fine et pure, idÃ©ale pour les crÃ¢pes, les gaufres et les sauces.**

La farine Fluide est idÃ©ale pour toutes vos prÃ©parations liquides.

Elle se mÃ©lange plus facilement quâ??une farine de blÃ© classique, pour des recettes garanties sans grumeaux.

**date crÃ©Ã©e**

23 avril 2021

**Auteur**

ikasougou