



Maïzena Fleur de maïs 400g

Description

Mode d'emploi : Soupes + onctueuses Sauces + Ingrédients Délayez la Fleur de Maïs MAIZENA dans un verre de liquide froid (eau, lait, bouillon). Puis ajoutez au liquide chaud de votre préparation. Pour 25 cl de sauce, 1 L de soupe ou 25 cl de crème + Onctueuses, bien liées Délayez 2 cuillères à soupe rases (20 g) de Fleur de Maïs MAIZENA + Fluides Délayez 1 cuillère à soupe rase (10 g) de Fleur de Maïs MAIZENA + Ingrédients Dans vos sauces, remplacez votre roux (matière grasse + farine) par de la Fleur de Maïs MAIZENA ex : Béchamel + Ingrédients (voir recette au dos). Gâteaux et Cakes + moelleux Remplacez une partie de la farine par de la Fleur de Maïs MAIZENA Gâteau chocolat / nature 100% de la Farine à remplacer par : 50% de Farine + 50% de Fleur de Maïs MAIZENA Fondant chocolat 100% de la Farine à remplacer par : 100% de Fleur de Maïs MAIZENA Cake (salé ou sucré) 100% de la Farine à remplacer par : 50% de Farine + 50% de Fleur de Maïs MAIZENA Cookies (20 pièces) 100% de la Farine à remplacer par : 60% de Farine + 40% de Fleur de Maïs MAIZENA Crêpes + Roussies et sans grumeaux 100 g de Fleur de Maïs MAIZENA + 100 g de farine + 50 cl de lait + 4 oeufs + 2 sachets de sucre vanillé alsas . Dans un saladier, délayez la Fleur de Maïs MAIZENA et la farine dans le lait. Ajoutez les oeufs préalablement battus en omelette et les sachets de sucre vanillé alsas . Mélangez. Laissez reposer la pâte 30 minutes. Dans une poêle légèrement huilée et bien chaude, versez votre pâte à l'aide d'une louche. Faites cuire votre crêpe sur feu vif puis retournez-la à l'aide d'une spatule en bois. Laissez dorer de l'autre côté. Garnissez et dégustez bien chaud ! Gâteau au chocolat + moelleux 60 g de Fleur de Maïs MAIZENA + 60 g de farine + 200 g de chocolat + 125 g de sucre + 125 g de beurre + 4 oeufs + 1 sachet de levure chimique alsas . Préchauffez le four à 170°C. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Réservez. Dans un saladier, battez au fouet les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Ajoutez la levure chimique alsas , la farine et la Fleur de Maïs MAIZENA . Incorporez ensuite le beurre et le chocolat fondus. Versez le mélange dans un moule à gâteau préalablement beurré. Enfournez 20 minutes. Béchamel + Ingrédients 40 g de Fleur de Maïs MAIZENA + 50 cl de lait + 20 g de beurre. Délayez la Fleur de Maïs MAIZENA dans le lait froid. Versez le mélange dans une casserole et portez-le à ébullition en remuant constamment. Incorporez ens

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec.

Lieu de provenance : Allemagne

Pays de fabrication : Allemagne

Valeur Énergétique	1487 kJ / 355 kcal
Matières grasses	.5 g
(dont acides gras saturés)	.1 g
Glucides	86 g
(dont sucres)	.5 g
Protéines	.5 g
Sel	.01 g

Fibres alimentaires

date création

3 août 2022

Auteur

ikasougou

default watermark