



## Maïzena Fleur de maïs 400g

### Description

Mode d'emploi : Soupes + onctueuses Sauces + IAËges DËlayez la Fleur de Maïs MAIZENA dans un verre de liquide froid (eau, lait, bouillon). Puis ajoutez au liquide chaud de votre prËparation. Pour 25 cl de sauce, 1 L de soupe ou 25 cl de crËme + Onctueuses, bien liËes DËlayez 2 cuillËres ã soupe rases (20 g) de Fleur de Maïs MAIZENA + Fluides DËlayez 1 cuillËre ã soupe rase (10 g) de Fleur de Maïs MAIZENA + LËges Dans vos sauces, remplacez votre roux (matiËre grasse + farine) par de la Fleur de Maïs MAIZENA ex : BËchamel + IAËge (voir recette au dos). GËteaux et Cakes + moelleux Remplacez une partie de la farine par de la Fleur de Maïs MAIZENA GËteau chocolat / nature 100% de la Farine ã remplacer par : 50% de Farine + 50% de Fleur de Maïs MAIZENA Fondant chocolat 100% de la Farine ã remplacer par : 100% de Fleur de Maïs MAIZENA Cake (salË ou sucrË) 100% de la Farine ã remplacer par : 50% de Farine + 50% de Fleur de Maïs MAIZENA Cookies (20 piËces) 100% de la Farine ã remplacer par : 60% de Farine + 40% de Fleur de Maïs MAIZENA CrËpes + rËussies et sans grumeaux 100 g de Fleur de Maïs MAIZENA ã 100 g de farine ã 50 cl de lait ã 4 oeufs ã 2 sachets de sucre vanillË alsa . Dans un saladier, dËlayez la Fleur de Maïs MAIZENA et la farine dans le lait. Ajoutez les oeufs prËalablement battus en omelette et les sachets de sucre vanillË alsa . MËlangez. Laissez reposer la pËte 30 minutes. Dans une poËle IAËgement huilËe et bien chaude, versez votre pËte ã lËaide dËune louche. Faites cuire votre crËpe sur feu vif puis retournez-la ã lËaide dËune spatule en bois. Laissez dorer de lËautre cËtË. Garnissez et dËgustez bien chaud ! GËteau au chocolat + moelleux 60 g de Fleur de Maïs MAIZENA ã 60 g de farine ã 200 g de chocolat ã 125 g de sucre ã 125 g de beurre ã 4 oeufs ã 1 sachet de levure chimique alsa . PrËchauffez le four ã 170Â°C. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie. RËservez. Dans un saladier, battez au fouet les oeufs avec le sucre, jusqu'ã ce que le mËlange devienne blanc et mousseux. Ajoutez la levure chimique alsa , la farine et la Fleur de Maïs MAIZENA . Incorporez ensuite le beurre et le chocolat fondus. Versez le mËlange dans un moule ã gËteau prËalablement beurrË. Enfournez 20 minutes. BËchamel+ IAËge 40 g de Fleur de Maïs MAIZENA ã 50 cl de lait ã 20 g de beurre. DËlayez la Fleur de Maïs MAIZENA dans le lait froid. Versez le mËlange dans une casserole et portez-le ã Ëbullition 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*