



Marche à suivre :

Les numéros des étapes sont également inscrits sur la feuille de recette.

1. Remplir le bocal en empilant les ingrédients solides, verser ensuite le contenu dans un récipient.
2. Ajouter les éléments inscrits au deuxième point.
3. Remplir ensuite le bocal de ses ingrédients liquides, puis les ajouter au récipient.
Avertissement : il est déconseillé d'utiliser de l'huile d'olive pour cette recette, il est préférable de la remplacer par une autre huile végétale.

Si souhaité, l'huile peut être remplacée par 12 morceaux de beurre de la taille d'une noix. Dans ce cas il faudra les faire fondre avant de les ajouter au reste des ingrédients.

Mélanger l'ensemble.

Enfourner avec la température et le temps de cuisson indiqués sur la feuille de recette.

Bon appétit !

cookeasy@rpn.ch

facebook : cook'easy Yes

