

Clafoutis

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Préparations desserts

Réf. : 25PR10

Préparation déshydratée pour clafoutis.

Ingrédients :

Sucre, farine de froment (**blé**), dextrose, **lactose**, **œuf** en poudre, amidon de maïs, amidon modifié (maïs), gélifiant : alginate de sodium E401, sel, conservateur : E327, colorants : E160a- extrait de curcuma, stabilisant : E450, arôme.

Suggestion : En dessert, pour le goûter ...

Mode d'emploi : Mélanger la préparation avec le lait. Déposer dans un moule beurré des fruits (cerise, pruneaux?). Verser par dessus la préparation. Température de cuisson : 200°C - Temps de cuisson : 30 minutes.

Conservation : DDM : 12 mois. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Dosage : 300 g pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Sachet de 1,2 kg. Carton de 12 sachets.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	392 kcal 1640 kJ
Matières grasses	3,6 g
dont acides gras saturés	2,3 g
Glucides	84,6 g
dont sucres	63,8 g
Protéines	5,2 g
Sel	2,4 g

Autres parfums :

