½ ½ ½ ½)

Ingrédients

- 80g
- 190g
- 55g ½½
- 90g ½
- 75g ½muscovado
- 95g ½½
- 2 ½ ½(100g)
- 170g ½ribot
- 3
- 80g
- 500g ½
- 1 ½ ½½ ½ ½ ½ ½

Préparation

1. ½chocoflan, ½ ½ ; ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ©Ottolenghi, ½ ½ ½ ½ ½½ , ½ , ½ ½ ½ !
2. Ottolenghi ½½ ½(2 ½ ½ ½½ ½½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½½), ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½½ ½½ ½ ½ ½ ½½ .
3. ½½ ½ ½ ½ ½(2 ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½), , ½ ½ ½ ½ ½ ½(2½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ , ½ ½cream cheese) ½½ ½ ½ ½ ½½ .
4. , ½ ½ ½ ½ , ½½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½½½ , ½ ½ ½ ½½ , ½ ½½ ½ ½½ ½½ ½ ½½ ½½ ½ ½ ½½ ½½ ½ ½½ ½ Norohy ½½ ½ ½½alrhona: ½ETAITUNGATEAU ½20% ½½ ½½site ( ).
5. ½ ½35 ½ 1 ½ ½ ½ ½ ½ ½bundt cake ½ ½22 ½24cm : : ½ ½ ½ ½½½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ .
6. ½½ .
7. ½ ½ ½½½ ½ ½ ½baking powder ½½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½muscovado ½½ 2 ½ ½(2) ½ribot ½½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ - .
8. ½ ½ ½½½/3 ½ ½ ½(2 , baking powder, , , ½ ½ ½ ½), ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ibot.
9. ½½/3 ½ ½ , ½ ½ ½ibot ½ ½½½ ½ ½ ½ .
10. ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ .
11. ½ 3 ½ 1 ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½½½ .
12. , ½½ ½½½ .
13. ½½ ½ ½½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ .
14. ½½ , ©Ottolenghi ½½ ½½ ½½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½½ ½ ½(2 ½2 ½3cm) ½ ½ ½ ½½60°C ½½ .
15. ½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½½ ½(2 ½½ ½ ½) ½ ½ , ½ ½½ ½ ½½ ½ ½(2 ½ ½ ½ ½½ ½½ ½) ½ ½½ ½ ½ ½ ½20 ½(2 ½½ ½½ ½ ½ · ½ ½½ ½ ½ ½½).
16. ½½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½45 ½ ½½ , ½½ ½ ½½½ ½ ½ ½ ½ ½ .

17. ½½ , ½½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ .

18. ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com