½ ½ , , , ,)

Ingrédients

- 50g ½½ ½
- 50g ½
- 50g
- 50g ½
- 2 ½ ½ ½
- 1 ½ ½
- 200g
- 2 ½ ½ ½
- 1 ½ ½
- 1
- 40g
- 45g ½
- 65g
- 50g ½
- 5g ½
- 5g ½
- 50g
- 10g ½ ½
- 1g
- 15g
- 17g ½
- 200g ½ 35%

Préparation

1. ½ ½ ½ ½ ½½ ½ , ½ , ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ !
2. ½ ½ ½ ½- dulcey / ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ - ½ / ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ - ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½½ ½½ !
3.) ½ ½ ½½ ½ , ½ ½½ ½½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½½ ½½ ½ ½ ½ , ½ ½½ ½½ ½ ½ ½½ , ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½½ ½ ½ ½½).
4. ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½½½½ ½½ , ½½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½

55°C, ½ ½½ ½ ½28-29°C ½ ½½ ½ ½31-32°C ½ ½½ ½ .

12. - ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½ , ½ ½½2/3 ½ ½ ½ ½½ ½ 50°C, ½ ½½ ½½ ½ .

13. ½½ ½ ½ ½ ½ , ½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ .

14. ½½ ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ .

15. ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ .

16. ½ , ½½ ½ ½ ½ ½½ .

17. ½ ½ ½ 2 ½ ½ ½ 1 ½ ½ ½½ ½½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½½ ½ .

18. ½½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ .

19. ½ ½ ½2 ½ ½ ½ 1 ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ , ½½ ½½ ½ ½ ½½ ½ .

20. ½ ½½ , ½ ½ , ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ .

21. ½ ½1 ½ ½2 ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ … ½½ ½½ ½½ ½ , ½½ ½½ ½½ ½½ .

22. ½½ ½½½ ½ .

23. ½½ , ½ , ½ ½ ½½ ½ .

24. ½½ ½ ½ ½ .

25. ½½ ½ ½ , ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ , ½ ½ ½½ ½ ½½ ½ .

26. ½ ½ ½½½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½½ ½½ ½ ½ .

27. ½ ½ .

28. ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½½ .

29. ½ , ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ .

30. ½ ½½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½ ½

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com