

Ingrédients

- 130g
- 80g
- 220g
- 30g
- 1 60g
- 150g
- 30g
- 130g
- 30g
- 200g
- ...

Préparation

1.

Pâtisseries

22cm 20cm

		20	ILETAITUNGATEAU				$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$						
								Koro					ILETAITUNGATEAU	
5		$\frac{1}{2}$	30	3	30	50	$\frac{1}{2}$ 22cm	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
			$\frac{1}{2}$				$\frac{1}{2}$	3	$\frac{1}{2}$	3mm	22cm	2	20cm	
/	$\frac{1}{2}$ /			$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	30	170	$\frac{1}{2}$	20		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
							$\frac{1}{2}$				$\frac{1}{2}$			

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com