Crumble César - csaszarmorzsa 01/2027





Ajout le beurre et de l'eau

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 3,60 €

3,60 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

1. Mélanger le contenu du sachet avec les 250 ml d'eau froide mesurés à l'aide d'un fouet à main jusqu'à obtenir un mélange sans grumeaux.

2. Faites fondre la margarine ou le beurre dans une grande poêle antiadhésive, puis versez la pâte et faites frire à feu moyen jusqu'à ce que le fond soit doré.

3. Coupez la pâte encore liquide du dessus en gros morceaux, puis retournez chacun d'eux et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Coupez-le en petits morceaux et continuez à faire frire les miettes en les retournant constamment. Les miettes de César finies se dégustent avec du sucre glace ou de la confiture, selon les envies.

Une portion préparée correspond à : 156g avec 30 g beurre(80%) et 250 ml eau 3 portion

Pour 100 g de produit préparé

	Pour 100 g de produit préparé	Par portion de produit préparé 156 g	%*
Energie	832 kJ	1265kJ 300 kcal	15%
	kcal		
Protéines	4.6g	7g	14%
Glucides	31g	47g	18%
dont sucres	13g	20g	22%
Graisses totales	5.9g	9g	6%
dont Graisses saturés	2.7g	4.1g	13%
Sel			13%
	g	g	