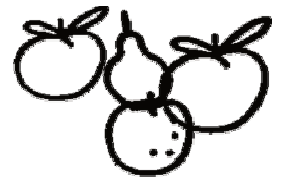







RECETTE



Catégorie Test

Recette 001 - Lait au chocolat

Portion 250,00 g

Produit	Quantité (unité)	Qté (g)	Qté (%)
 Lait, partiellement écrémé, liquide, 2% M.G.	250 mL	257,82	81,85
 Confiseries, sucre, granulé	25 mL	21,13275	6,71
 Confiseries, cacao, poudre, non sucré	20 g	20	6,35
 Eau municipale	15 mL	15,02535	4,77
 Sel, table	1 g	1	0,32
	TOTAL :	314,9781	100,00

MÉTHODE

1. Mêler le cacao et le sucre.
2. Ajouter aux autres ingrédients et chauffer.