



Francia - Bouchees - [Visualizza sul sito di line](#)

antipasto - bignè - Francia

si le ho servito per l'aperitivo sono salati.

100ml di farina
1 cucchiano di lievito per torte salate
100ml di latte
1 pizzico di sale
due uova

cottura 1/4 ora 210°

mischiare il tutto, e poi si puo mischiare, sia prosciuto, gruyère, wurstel(non so come si scrive) olive, pancetta, zucchine ecc....

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it