

“ MOI AUSSI JE CUISINE MON GÂTEAU AU CHOCOLAT



Surprise...
Les 6 amix
t'attendent
à l'intérieur



NUTRICIA
Metabolics
Sourire à l'avenir

MON COIN RECETTE



Gâteau au chocolat ou muffin hypoprotidique

12 personnes • Facile • Préparation 5 min • Cuisson 45 à 55 min
* Pour une part de 50 g, ½ part de Phe

INGRÉDIENTS :

- 1 boîte de Préparation Cake Mix Loprofin (500 g)
- 220 mL d'eau gazeuse
- 120 mL d'huile de tournesol

Pour 1 part de 50 g

- 1/2 part de PHE
- 218 kcal



À NOUVEAU DISPONIBLE À L'AGEPS !!

PRÉPARATION :

Verser le contenu du sachet de Préparation pour gâteau au chocolat Loprofin dans un récipient et ajouter 120 mL d'huile de tournesol. Remuer avec une cuillère. Ajouter 220 mL d'eau gazeuse et bien mélanger.

Verser le mélange dans un plat préalablement graissé (ou dans des petits moules) et laissez reposer 15 minutes. Enfourner à 180°C / thermostat 4 pendant 45-55 minutes (le temps de cuisson peut varier en fonction du type de four et de la taille des gâteaux préparés).



Recette à retrouver sur www.nutricia.fr

E...

POUR ACCOMPAGNER TON GÂTEAU AU CHOCOLAT !



Crème anglaise hypoprotidique 700 mL

20 personnes • Facile • Préparation 15 min • Cuisson 5 min

INGRÉDIENTS :

- 400 mL de SNO-PRO Loprofin
- 10 g de sucre vanillé
- 75 g de sucre semoule
- 6 c. à café = 30 g de Substitut d'œuf Loprofin
- 8 c. à café = 40 g de Farine hypoprotidique Loprofin
- 200 g de beurre doux tempéré en petits morceaux
- 1 c. à café d'arôme naturel de vanille

Pour 1 portion (35 mL)

- 1/4 part de PHE
- 120 kcal



PRÉPARATION :

Mélanger le sucre vanillé, le sucre semoule, le Substitut d'œuf Loprofin et la Farine hypoprotidique Loprofin.

Porter à ébullition le SNO-PRO Loprofin, verser sur le premier mélange.

Fouetter quelques secondes. Ajouter le beurre en petits morceaux et l'arôme naturel de vanille. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.



POUR ACCOMPAGNER TON GÂTEAU AU CHOCOLAT !



Glace à la vanille hypoprotidique

12 personnes • Facile • Préparation 15 min • Cuisson 5 min • 30 min

INGRÉDIENTS :

- 400 mL de SNO-PRO Loprofin
- 10 g de sucre vanillé
- 75 g de sucre semoule
- 6 c. à café - 30 g de Substitut d'œuf Loprofin
- 7 c. à café - 35 g de Farine Loprofin
- 200 g de beurre doux tempéré en petits morceaux
- 1 c. à café d'arôme naturel de vanille

Pour 1 personne (60 g)

- 1/2 part de PHE
- 120 kcal



PRÉPARATION :

Mélanger le sucre vanillé, le sucre semoule, le Substitut d'œuf Loprofin et la Farine Loprofin. Porter à ébullition le SNO-PRO Loprofin, verser sur le premier mélange. Fouetter quelques secondes. Ajouter le beurre en petits morceaux et l'arôme naturel de vanille. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Passer ce mélange 30 minutes à la sorbetière.

Servir immédiatement ou placer la glace quelques minutes au congélateur si vous souhaitez une consistance plus ferme. Si vous ne possédez pas de sorbetière, placer le mélange au freezer et remuer le mélange toutes les 15 minutes. La cristallisation se fera pas à pas.



MON COIN COLORIAGE...



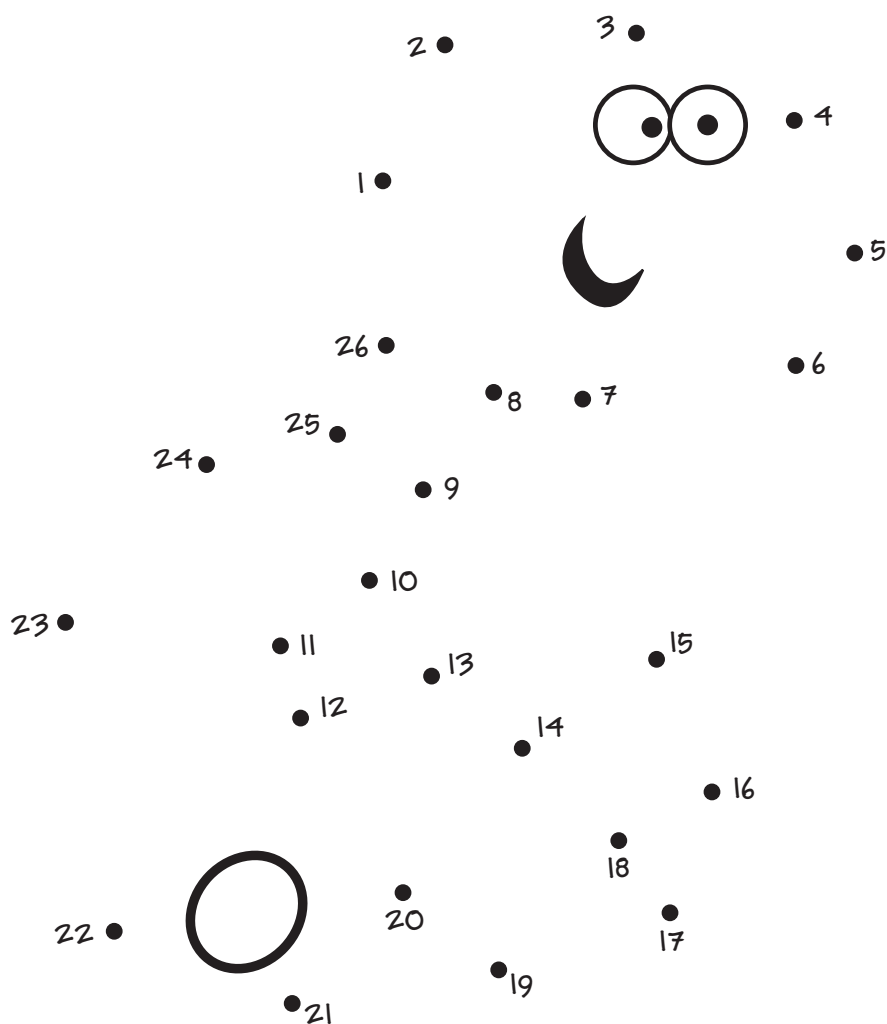
AIDE LES 6 AMIX À METTRE DE
LA COULEUR DANS CETTE IMAGE



MON COIN JEU...

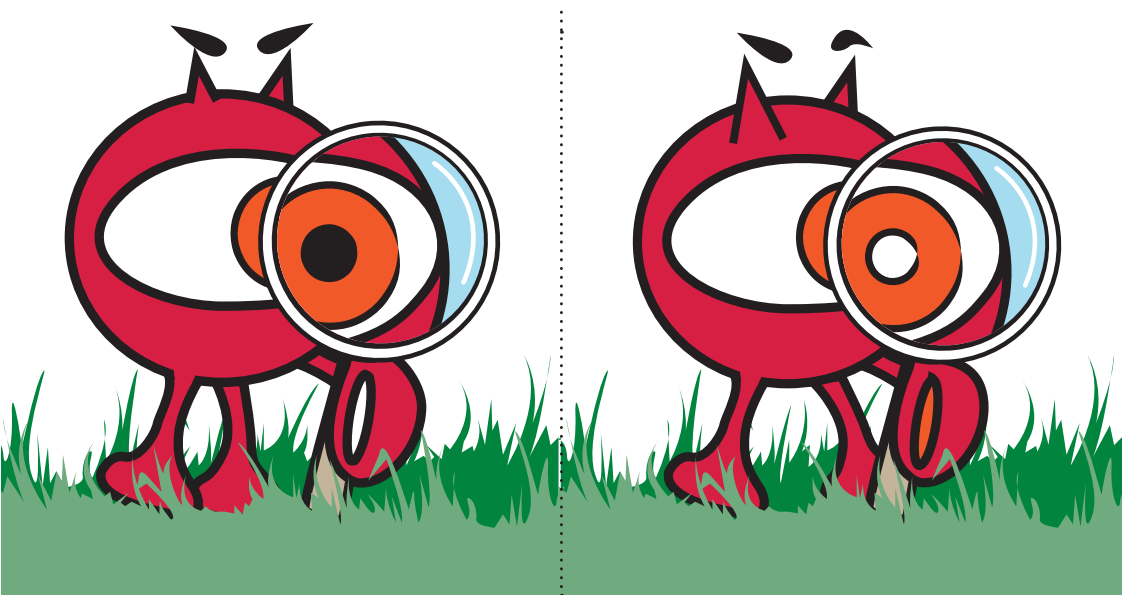


**LES 6 AMIX AIMENT SE CACHER !
RELIE LES POINTS ET DÉCOUVRE
QUI SE CACHE DANS CETTE IMAGE**





**UTILISE LA BONNE VUE DE PAMIRO
ET TROUVE LES 5 DIFFÉRENCES
ENTRE CES 2 IMAGES**

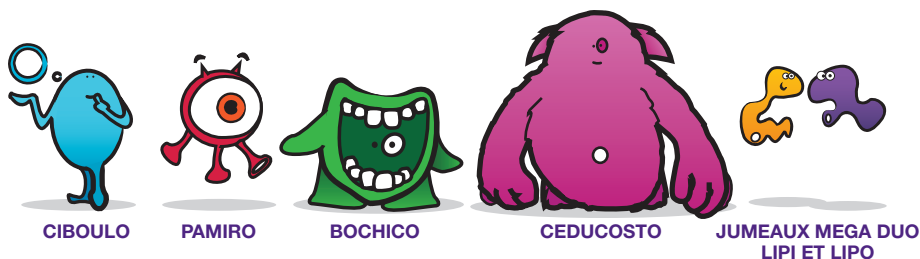


ET...

“ POUR ENCORE PLUS DE JEUX ET DE RECETTES



Va vite sur le site www.nutricia.les6amix.fr et part à la rencontre des 6 Amix et de leur incroyable univers ! Plein de surprises t'attendent !



ET SI TU VAS SUR LE SITE

www.nutricia.fr/nos-produits/pediatrie/les-maladies-metaboliques
tu trouveras plein de savoureuses recettes élaborées par un chef que
tu pourras cuisiner avec tes parents et qui te sont spécialement destinées !



LIVRET OFFERT PAR LE SERVICE DE MMH* DU CHU

DE

*Maladies Métaboliques Hérititaires

! Les  te disent à bientôt !

NUTRICIA
Metabolics
Sourire à l'avenir