

BLINIS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	125	29,4
Sel	2,0	0,5
Levure chimique	8	1,9
Yumgo ENTIER Poudre	7	1,6
Eau (pour hydrater la poudre)	43	10,1
Huile	10	2,4
Lait d'avoine	230	54,1
Total	425	100,0



PROCESSUS

- Mélanger la farine, le sel, la levure chimique et Yumgo Entier poudre.
- Ajouter l'eau et l'huile.
- Mélanger et ajouter progressivement le lait.
- Cuire dans une poêle graissée.



CONSEILS

- Les blinis peuvent se conserver aux frais et être réchauffé au micro-onde.

BLINIS



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	125	29,4
Salt	2,0	0,5
Baking powder	8	1,9
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	7	1,6
Water (to hydrate the powder)	43	10,1
Oil	10	2,4
Oat milk	230	54,1
Total	425	100,0



PROCESS

- Mix flour, salt, baking powder and Yumgo Whole powder.
- Add water and oil.
- Mix and gradually add milk.
- Cook in a greased pan.



TIPS

- Blinis can be stored in a stored fridge and reheated in a microwave.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation