

Eggbite olives et tomates séchées



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo omelette	54	13,4
Huile	50	12,4
Eau	300	74,2
Olives	-	
Tomates séchées	-	
Total	404	100



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger le Yumgo omelette, l'huile et l'eau au fouet ou au mixeur plongeant jusqu'à homogénéisation totale.
- Verser le mélange dans des moules adaptés
- Découper les olives et les tomates séchées en petits morceaux et ajouter les à la préparation
- Faire cuire 10 min à 180°C



CONSEILS

- Le mixeur plongeant facilite grandement le mélange de la poudre avec les liquides
- Mettre du papier cuisson au fond des moules pour faciliter le démoulage

Olive & Sun-Dried Tomato Egg Bites



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo omelette	54	13,4
Oil	50	12,4
Water	300	74,2
Olives	-	
Sun-dried tomatoes	-	
Total	404	100



PROCESS

- Preheat the oven to 180°C.
- Mix the Yumgo Omelette, oil, and water with a whisk or an immersion blender until completely homogenized.
- Pour the mixture into suitable molds.
- Chop the olives and sun-dried tomatoes into small pieces and add them to the preparation.
- Bake for 10 minutes at 180°C.



TIPS

- Using an immersion blender makes mixing the powder with liquids much easier.
- Line the bottom of the molds with parchment paper for easier removal.