

## Instruction de cuisson des petits pains

Mettez les petits pains congelés sur une plaque ou une grille et laissez-les dégeler durant env. 10 à 15 minutes. Préchauffez le four à 210 °C en mode air pulsé.

Cuisez les petits pains durant 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention du brunissement souhaité.

**Conseil:** pour un résultat optimal, mettez un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau chaude en bas dans le four.

## Instruction de cuisson des petits pains

Mettez les petits pains congelés sur une plaque ou une grille et laissez-les dégeler durant env. 10 à 15 minutes. Préchauffez le four à 210 °C en mode air pulsé.

Cuisez les petits pains durant 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention du brunissement souhaité.

**Conseil:** pour un résultat optimal, mettez un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau chaude en bas dans le four.

## Instruction de cuisson des petits pains

Mettez les petits pains congelés sur une plaque ou une grille et laissez-les dégeler durant env. 10 à 15 minutes. Préchauffez le four à 210 °C en mode air pulsé.

Cuisez les petits pains durant 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention du brunissement souhaité.

**Conseil:** pour un résultat optimal, mettez un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau chaude en bas dans le four.

## Instruction de cuisson des petits pains

Mettez les petits pains congelés sur une plaque ou une grille et laissez-les dégeler durant env. 10 à 15 minutes. Préchauffez le four à 210 °C en mode air pulsé.

Cuisez les petits pains durant 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention du brunissement souhaité.

**Conseil:** pour un résultat optimal, mettez un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau chaude en bas dans le four.