

Préparation:

- Mettre 400g de farine dans une casserole.
- Rajouter petit à petit 400mL d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Rajouter quelques gouttes d'HE de clous de girofle ou de lavande.
 - Conserver dans un bocal en verre, au frigo 4 jours max.



Préparation:

- Mettre 400g de farine dans une casserole.
- Rajouter petit à petit 400mL d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Rajouter quelques gouttes d'HE de clous de girofle ou de lavande.
- Conserver dans un bocal en verre, au frigo 4 jours max.



Préparation:

- Mettre 400g de farine dans une casserole.
- Rajouter petit à petit 400mL d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Rajouter quelques gouttes d'HE de clous de girofle ou de lavande.
 - Conserver dans un bocal en verre, au frigo 4 jours max.



Préparation:

- Mettre 400g de farine dans une casserole.
- Rajouter petit à petit 400mL d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Rajouter quelques gouttes d'HE de clous de girofle ou de lavande.
- Conserver dans un bocal en verre, au frigo 4 jours max.



Préparation:

- Mettre 400g de farine dans une casserole.
- Rajouter petit à petit 400mL d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Rajouter quelques gouttes d'HE de clous de girofle ou de lavande.
- Conserver dans un bocal en verre, au frigo 4 jours max.



Préparation:

- Mettre 400g de farine dans une casserole.
- Rajouter petit à petit 400mL d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Rajouter quelques gouttes d'HE de clous de girofle ou de lavande.
 - Conserver dans un bocal en verre, au frigo 4 jours max.