



Les délices de PÄPY YOYO

Ma boi Je me présente je suis lionel b daviet j'ai 69 ans ex boulanger pâtissier et puis j'ai déclencher un diabète ,mais et surtout je veux permettre a tous ceux qui sont atteints de DIABÈTE cette maladie sournoise qui vous prive des plaisir gustatifs de la vie et c 'est en pensent a tous ces enfants qui ne peuvent avoir de Gâteau d'anniversaire a la crème aux beurre (trop de sucre) alors j'ai repris mes recettes « ancien pâtissier boulanger » et les ait adapter au édulcorant principalement du maltitol mais aussi de la stévia pour la farine j ai définitivement abandonner la farine blanche de froment pour travailler exclusivement le farine de petit épeautre même pour faire mon pain vous pouvez trouvez sur ma chaîne YOUTUBE ainsi que d'autres recettes le couleur un fois cuite est moins jaunes mais légèrement bistre mais le goût est surprenant dans le bon sens du terme je voudrais proposer mes création culinaire soupe de légumes, sans conservateur et sans additifs, compote de fruits sans additifs sans conservateur mais surtout SANS SUCRE. Je met un point d'honneur a utiliser que des emballage biodégradable et en en verre recyclable PAS DE PLASTIQUE a part

PARTICIPEZ À LA CAGNOTTE :

<https://www.onparticipe.fr/c/HQHgAhEK>



Scannez-moi !



Cette cagnotte vous est proposée par :

Lionel bernard Daviet