

Mix voor Flanvulling



Beschrijving:

Mix voor het maken van flanvulling.

Recept:

1 l water ($\pm 50^{\circ}\text{C}$)
3 eierdooiers
3 eiwitten
3 eieren
500g flan mix
50g suiker

Werkwijze:

Flanmix oplossen in water ($\pm 50^{\circ}\text{C}$), de 3 eieren en 3 eierdooiers toevoegen. 3 eiwitten met suiker opkloppen tot niet al te stevig schuim. Opgeklopte eiwit onder flan-beslag roeren. Vorm in meerdere malen vullen. Bakken $180\text{-}200^{\circ}\text{C}$ gedurende 40 min.

Ingrediënten:

Suiker, volle melkpoeder, tarwezetmeel, tarwebloem, plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel E1414, glucosestroop, geleermiddel E516, E450, E339, melkeiwit, verdikkingsmiddel E401, aroma (melk), kleurstof E160b(ii)

Allergenen:

Tarwe, melk.