

Mix voor Frangipanevulling



Beschrijving:

Mix voor het maken van Frangipane vulling.

Recept:

1000g franimix bloem
400g boter of margarine
500g eieren

Werkwijze:

Werkwijze:

De boter roeren tot een gladde crème.

Eieren en de frangipane bloem toevoegen en alles samen met de vlindergarde opkloppen gedurende ca 4 min

Afbakken op ongeveer 180-190°C

Ingrediënten:

Suiker, bloem, zetmeel, plantaardig vet, amandelen, emulgator: E475, bakpoeder (natriumcarbonaat E450a) aroma's.

Allergenen:

Amandelen.