

## Mix voor Frangipanevulling



### Beschrijving:

Mix voor het maken van Frangipane vulling.

### Recept:

1000g frangipane 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, tarwebloem, tarwezetmeel, broodkruimels dextrose, amandelen, aardappelvlokken, geraffineerde oliën en vetten (Palmolie), Aroma, emulgator: E472b, glucose stroop, mager melkpoeder, zout, zuurteregelaar E450i, natriumcarbonaat E500, E477 propyleen glycol ester, zuurteregelaar E450, E412 guarpitmeel.

### Allergenen:

Tarwe, melk, amandelen.