

## **BOTERKOEKEN MET ROZIJNEN**



### Werkwijze:

Laten rijzen gedurende 120 a 135 min. bij een temperatuur van 32-34°C.  
Afstrijken met ei

### Bakken:

Met een oven met boven en onderverwarming: afbakken gedurende 15 a 17 min. op een temperatuur van 200 - 220°C.  
Met een warme lucht oven: afbakken gedurende 15 a 17 min. bij een temperatuur van 180 - 190°C.

### Afwerkingsmogelijkheid:

Suikersiroop.

### Ingrediënten:

Bloem (TARWE); boter (MELK) (23,0%); water; rozijnen; gist; glucose-fructosestroop; Ei; suiker; zout; TARWEgluten; emulgator (E472e); plantaardige oliën en vetten (koolzaad; katoen); meelverbeteraar (ascorbinezuur; E920); enzymen (TARWE); magere MELKpoeder.

### Allergenen

Tarwe, ei, melk

Kan sporen bevatten van: soja, sesamzaden, hazelnoten, amandelen, pecannoten.