

## SPECULAAS CAKE



### Werkwijze:

1000 g speculaas cake,  
450 g water,  
450 gram neutrale olie.

Alle ingrediënten gedurende 3 minuten in de 2e versnelling met de vlinder mengen.  
De Cakevorm in tray vullen met beslag.  
Oventemperatuur: warm lucht oven 160°C. Baktijd ca. 30 min. afhankelijk vorm en grootte.

### Ingrediënten:

Suiker; tarwebloem; scharreleipoeder; zetmeel; glucosestroop; tarwezetmeel; specerijen (kaneel, nootmuskaat, korianderzaad, kruidnagel, gemberpoeder, foelie); rijsmiddel: e450, e500; fruitsap (sinaasappel); fructosestroop; fruitpuree (appel); scharreleiwitpoeder; zout; emulgator: e472e, e481; verdikkingsmiddel: e415, e466; rijstbloem; fruitpulp (sinaasappel); aroma; gekaramelliseerde suiker; geleermiddel: e440; plantaardig vet (palm); voedingszuur: e330; appelextract; Citrus vezel; enzym [tarwe].

### Allergenen:

Tarwe, eieren