

GEVULDE CREMEKOEKEN



Werkwijze:

De koeken laten rijzen gedurende 1u 30u op een warme plaats.
Met ei bestrijken

Bakken:

Met een oven met boven en onderverwarming: afbakken gedurende 15 a 17 min. op een temperatuur van 210 - 230°C.

Met een warme lucht oven: afbakken gedurende 15 a 17 min. bij een temperatuur van 190 - 200°C.

Ingrediënten:

Water; bloem (TARWE); plantaardige oliën en vetten (palm; koolzaad); suiker; zoet weipoeder (MELK); gemodificeerd zetmeel; gist; glucose-fructosestroop; zout; magere MELKpoeder; TARWEgluten; verdikkingsmiddel (E401); roompoeder (MELK); stabilisator (E516; E450); aroma's; meelverbeteraar (ascorbinezuur); wortelextract; enzymen.

Allergenen:

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