

## Mattetaartjes CRU



### Werkwijze:

De mattentaart gedurende +/- 60 min laten ontdooien op kamertemperatuur.  
Deksel knippen met schaar en bestrijken met ei of melk

### Bakken:

Afbakken in een matige oven gedurende +/- 35 à 45 min. op 195°-230°C.

### Ingrediënten:

Matten (melk, karnemelk, azijn), bladerdeegmix (tarwebloem, palmolie, glucosesiroop, gejodeerd zout, melkeiwit, stabilisator: e451i, antiklontermiddel: e551, zuurteregelaar: e330, meelverbeteraar: e920), suiker, ei\*, water, margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, kokos, raapzaad), water, emulgator: e471(palm), zuurteregelaar: e330, kleurstof: e160a), aroma.

### Allergenen:

Melk, tarwe, ei  
Kan sporen van noten (amandel) en soja bevatten.