

Mini ontbijtkoekjes



Werkwijze:

Ontdooien: 30 à 45 min op kamertemperatuur.
Oven voorverwarmen tot 170°C. Bakken 170°C 13 min.
Baktijd en temperatuur kunnen verschillen naargelang het type oven.

Ingrediënten:

Ronde suisse: Water, tarwebloem, rozijnen 14%, boter 13%, suiker, eieren, gist, gemodificeerd zetmeel, zout, weipoeder, tarwe gluten, magere melkpoeder, stabilisatoren (calciumacetaat, tetranatriumdifosfaat, dinatriumfosfaat), enzymen (amylases, hemicellulases), kleurstof (beta-caroteen), meelverbeteraar (ascorbinezuur), aroma.

Chocolade koek: tarwebloem, boter 20%, water, chocolade 12% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator (sojalecithine), natuurlijk vanille-aroma), gist, suiker, eieren, zout, tarwe gluten, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Croissant: tarwebloem, boter 23%, water, gist, suiker, eieren, zout, tarwe gluten, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Allergenen:

Tarwe, soya; melk; eieren;
Kan bevatten: sporen van noten.