

Pasteis

• LEVERT DE ZOETSTE GEHEIMEN •

INGREDIËNTENLIJST : BAKE UP CROISSANT - 80 GRAM

TARWE, TARWEMOUT, BOTER (25,5%), WATER, SUIKER, GIST, TARWEGLUTEN, HALF-VOLLE MELK, ZOUT, EIGEEL, ACEROLA, MALTODEXTRINE, KLEURSTOF (CAROTEEN), ENZYMES.

DIT PRODUCT IS GEMAAKT IN EEN FABRIEK WAAR OOK SESAMZAAD, SOJA, EIEREN, MELK EN NOTEN WORDEN VERWERKT

BAKVOORSCHRIFT - BAKE UP CROISSANT

- 1 LEG DE DIEPGEVROREN CROISSANTS (MET EIGEEL BOVENOP) OP EEN BAKPLAAT MET BAKPAPIER
- 2 LEG DE CROISSANTS IN EEN VOORVERWAMDE OVEN VAN 180 GRADEN
- 3 BAK DE CROISSANTS AF VOOR 22 MINUTEN TOT HET EEN GOUDBRUINE KLEUR HEEFT.
- 4 HAAL DE CROISSANTS VERVOLGENS UIT DE OVEN EN LAAT ZE AFKOELEN VOOR 10 MINUTEN.

BON APPÉTIT!