



naam:

Dr. Oetker Choco Glazuur

sku:

1-50-104211

prijs:

€ 1,32

Omschrijving:

Maak met de Dr. Oetker Choco Glazuur een dikke knapperige chocolade laag op cakes, gebak, muffins, brownies en koekjes. De Dr. Oetker Choco Glazuur heeft een heerlijke volle smaak dankzij de cacaopoeder. De glazuur is eenvoudig te bereiden met alleen wat heet water. Als je het glazuur wilt versieren met van strooidecoratie, doe het dan direct nadat het glazuur op het baksel is aangebracht.

- Één zakje glazuur is goed voor ca. 12 cupcakes of 1 cake.
- Inhoud: 100g

Bereidingswijze: Leg het zakje choco glazuur in een kom met een ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water voor 5 minuten, zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenkant van het zakje af (zie de kniprand) en giet het vloeibare choco glazuur over het afgekoelde baksel. Strijk zo nodig met een vlak mes het glazuur glad. Laat het glazuur ongeveer 30 minuten afkoelen.

Bewaaradvies: Koel en droog bewaren.

Ingrediënten: plantaardige olie (palm, shea), suiker, cacaopoeder (19%) (mager), emulgator: E322 (zonnebloem).

Kan sporen bevatten van: **melk, hazelnoten.**

Art.nr.:

1-50-104211



Brand:

Dr. Oetker

Gewicht:

100 g

EAN:

8710466282521