



naam:

FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500 g

sku:

F10170

prijs:

€ 2,25

Omschrijving:

FunCakes houdt er van om bakmixen te ontwikkelen die voor een heleboel verschillende taarten en traktaties te gebruiken zijn. Zulke musthave bakmixen die een vast plekje in de voorraadkast verdienen omdat je er zo veel aan hebt. De FunCakes Mix voor Sloffenbodem is zo'n mix. Je gebruikt 'm zoals de naam al zegt als sloffenbodem, maar ook voor andere taarten, koekjes of gebak. Appeltaart? Gevulde Koeken? Fruitgebakjes? Thumbprint koekjes met jam? Het komt allemaal uit deze mix. De mix geeft volume tijdens het bakken en is dus een heerlijke cake-achtige bodem voor taarten. Hij gaat hand in hand met amandelspijs voor een nog rijkere smaak.

- Een van FunCakes' meest veelzijdige mixen.
- Maak eenvoudig sloffenbodems voor taarten en gebak of bak gevulde koeken.
- Voeg alleen boter en eieren toe voor het maken van een stevig deeg.
- Inhoud: 500 gram.

Bereidingswijze: Meng 500 g mix met 155 g boter en 1 ei (50 g). Kneed tot een stevig deeg en laat ca. 1 uur opstijven in de koelkast.

Voor een slof: verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g mix met 155 g boter en 1 ei (50 g) en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ca. 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit tot een plak van ca. 8 mm dikte en bekleed hiermee de sloffenring. Meng 250 g amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit met een zigzagbeweging het spijs op de sloffenbodem. Meng 100 g mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Spuit de banketbakkersroom in het midden van de slof en

bak in ca. 20-25 minuten gaar. Laat de slof afkoelen en decoreer naar wens.

Voor koekjes: Rol het deeg uit tot ca. 3 mm dikte en steek vormen uit. Baktijd ca. 12 minuten op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Voor appeltaart: rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, bekleed een springvorm (22-24 cm) met het deeg en vul met appelpartjes van 1 kg appels die zijn vermengd met wat kaneel en suiker. Leg op de appels een raster van reepjes deeg en bestrijk deze met losgeklopt ei. Baktijd ca. 50 minuten op 170°C (heteluchtoven 150°C).

Ingrediënten: **tarwebloem**, suiker, **lupinemeel**, rijsmiddel: E450, E500, maiszetmeel, natuurlijk aroma. Voor allergenen, zie de **vetgedrukte** ingrediënten. Kan sporen bevatten van: **ei**, **soja** en **melk**.

Bewaaradvies: koel en droog bewaren. Dit product is Halal gecertificeerd.

Art.nr.:

F10170

Brand:

FunCakes

Soort baksel:

Sloffes

Gewicht:

500 g

Special diet:

Halal

EAN:

8720143514548