

Смесь для маффинов «Печенье и крем»

Дополнительно к миксу вам
понадобится:

- 120 мл молока;
- 90 г очень мягкого сливочного масла;
- 1 крупное яйцо;
- 6 формочек для маффинов с глубокой начинкой или 10 формочек для кексов.

Способ приготовления

- Разогрейте духовку до 180 °C (конвекция) / обычную до 190 °C / газ 5.
- Добавьте все ингредиенты в миску и перемешивайте, пока не получится однородное тесто.
- Ложкой выкладывайте смесь в форму, пока она не заполнится на 3/4.
- Выпекайте 18-20 минут до золотисто-коричневого цвета.

Приятного аппетита!

Информация об аллергенах: Аллергены, включая злаки, содержащие глютен, может содержать следы всех орехов.

Бамбинго

БУТЫЛКА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Маффины
«Печенье и крем»

Наша компания «Бамбинго» специализируется на производстве смесей для выпечки, которые упаковываются в стеклянные бутылки. Приобретая нашу продукцию, вы делаете выбор в пользу осознанного потребления и заботы о природе, так как наша упаковка легко поддается повторному использованию, способствуя уменьшению количества пластиковых отходов. Наши смеси изготовлены исключительно из натуральных российских ингредиентов, без добавления искусственных ароматизаторов и консервантов.

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый, печенье шоколадное (мука пшеничная общего назначения, сахар, какао-порошок, крахмал кукурузный, жир кондитерский, глюкоза, сыворотка сухая молочная, сливки сухие, соль, разрыхлители - гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, ароматизаторы - пломбир, ванилин, антиокислитель - аскорбиновая кислота), белый шоколад (сахар, какао-масло, цельное сухое МОЛОКО, СЫВОРОТКА молочная) разрыхлитель.

КЖБУ на 100 г блюда:

Содержание белка: 6.5 г; жира: 7.2 г;
углеводы: 77.1 г; энергия: 398.9 ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 15-20 °C, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 380г, Брутто: 710 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.

www.bambingo.shop



По любому вопросу
сканируй QR-Код.



2039929205997