

Cake Masters cukorcsipke por keverék – 250 g

Készíts gyönyörű **csipke** díszeket ennek **Cake Masters por keveréknek** a segítségével, és tedd egyedivé a tortáidat egy kis kezűgyességgel.

Elkészítése:

- Tegyd egy tálba 100 g sütőkeveréket és 100 ml vizet.
- A hozzávalókat keverd össze, míg egy sima masszát nem kapsz
- A masszát egy lapát segítségével egyenletesen oszlassuk el a kiválasztott tortacsipkéhez való szilikonlapon. Győződjünk meg arról, hogy a minta minden része meg lett töltve, majd spatulával óvatosan kaparjuk le a felesleges keveréket.
- Ezek után süssük 10-11 percig 100°C-on.
- Miután a szilikonlap kihűlt, egy spatula segítségével óvatosan távolítsuk el a csipkedekort a formából.
- A masszát egy éjszakán át sütés nélkül is hagyhatjuk száradni.

Tipp:

- A 8 cm x 40 cm-es szilikon laphoz kb. 35g, a 20 cm x 40 cm-es laphoz pedig kb. 70g keverék kell a kész masszához.

Összetevők:

Cukor, kukoricakeményítő, burgonyakeményítő, glükózsirup, maltodextrin, emulgeálószer: E471; sűrítőanyag: E401, E415; savasság szabályozó: E 339, E 415; színezékek: E 170; ízek.

Allergének: Nyomokban tejet, tojást, szóját és diót tartalmazhat.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen tárolandó.

Speciális diéta:

Gluténmentes

Azoszínezéket nem tartalmaz.

Tartósítószer mentes.

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	1559 KJ
	367 kcal
Zsír:	0 g
- Ebből telített zsírsav:	0 g
Szénhidrát	91 g
- Ebből cukor:	51 g
Fehérje:	0,1 g
Só:	0,17 g