

Kaneelkoek



Werkwijze 1:

Zonder ontdooien, afbakken gedurende 23 à 25 in op 190°C

Werkwijze 2:

Laat ontdooien en rijzen gedurende 4 à 6 uren

Afbakken gedurende 15 à 17 min. op een temperatuur van 190°C.

Ingrediënten:

Tarwebloem, plantaardige oliën (palmolie, raapzaadolie, kokosolie), water, bruine suiker (suiker, melasse), fructose-glucosestroop, gist, suiker, glucosestroop, Gemodificeerd zetmeel, weipoeder (MELK), zout, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met monoacetylen Diacetylwynsteen zuur), kaneel (0,3%), maïszetmeel, invertsuiker, rijsmiddelen (difosfaten, natriumcarbonaten), dextrose, stabilisatoren (guarpitmeel, Natriumalginaat, difosfaten, calciumsulfaat), kleurstoffen (calciumcarbonaten, carotenen), volle MELKPOEDER, melasse, natuurlijk aroma, meelverbeteraar (ascorbinezuur), zuurteregelaars (citroenzuur, zoutzuur), enzymen, MELKEIWIT, vitamine A.

Allergenen:

Tarwe, melk,

Kan sporen bevatten van: eieren, noten.