

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/mieszanka-na-brownie-bezglutenowa-300-g-celiko-p-25520.html>



MIESZANKA NA BROWNIE BEZGLUTENOWA 300 g - CELIKO

Cena	7,37 zł
Numer katalogowy	5900038001176
Kod producenta	5900038001176
Kod EAN	5900038001176
Producent	CELIKO (batony, galaretki, muffi)

Opis produktu

SKŁADNIKI

cukier, mąka ryżowa, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (10-12 %)- 8 %, czekolada (miazga kakaowa, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyny (z SOI))- 4 %, błonnik kakaowy, aromat, sól.

OPIS

Koncentrat ciasta bezglutenowego w proszku Brownie.
Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna: 1547 kJ/365 kcal

Tłuszcz: 1,5 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,9 g

Węglowodany: 81 g

w tym cukry: 52 g

Błonnik: 6,0 g

Białko: 3,9 g

Sól: 0,48 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 300 g koncentratu BROWNIE

- 100 ml oleju

- 35 ml wody

- 1 jajo

Wykonanie:

- Koncentrat ciasta wsypać do miski.

- Następnie wbić jajo, wlać wodę i olej.

- Miksować tylko do połączenia składników.

- Piec 30 minut w 180 - 190 stopni Celsjusza w blaszce o średnicy 20 cm.

Składniki potrzebne do ciasta dla wegan:

- 300 g koncentratu BROWNIE

- 100 ml oleju

- 135 ml wody

- 1 łyżka mielonego siemienia lnianego

Wykonanie:

- Koncentrat ciasta wbić do miski

- Siemię lniane zalać wodą i odstawić na 5 min.

- Następnie wlać do koncentratu siemię oraz olej

- Miksować tylko do połączenia składników

- Piec 30 minut w 180 - 190 stopni Celsjusza w blaszce o średnicy 20 cm.

UWAGA

Ciasto wegańskie przygotujesz również stosując inne niż siemię lniane zamienniki jajka. Pamiętaj wtedy, aby użyć

odpowiedniej ilości wody.

INFORMACJA ALERGENNA

Może zawierać mleko i produkty pochodne.

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

BEZ GLUTENU (w składnikach): **BEZ GLUTENU (w składnikach)**

WEGAŃSKI: **WEGAŃSKI**

BEZ GLUTENU (deklaracja): **BEZ GLUTENU (deklaracja)**

WEGETARIAŃSKI: **WEGETARIAŃSKI**