

Bakeglans

*Det er kun fantasien
som setter grenser
for bruksmulighetene!*



Bakeglans påfører du før steking. Resultatet blir skinnende blank, velsmakende, gyldenbrun bakst, hver gang. Bakeglans inneholder egg og vann, og er et rent naturprodukt. Leveres i sprayboks á 400 ml.

E N K L E R E B A K I N G - B L A N K E R E B A K S T - D E L I K A T



Bakeglans

OPPSKRIFTER



Deilig og enkel bolleoppskrift

500 g hvetemel
90 g sukker
1 ts kardemomme
3,5 dl melk
1 pk gjær
100 g margarin

Smelt margarin og løs gjær
i lunken melk. Bland alt.
Deigen heves og bakes ut til boller.
Sprayes med Bakeglans,
10-20 cm avstand fra bollene.
Stekes midt i ovnen på
210 grader i ca. 14 min.



PRODUKTFAKTA

INNHold:

Pasteuriserte egg, vann, etanol
og konserveringsmiddel (E210).
Inneholder 400ml.

HOLDBARHET/OPPBEVARING:

Oppbevares ved romtemperatur.
Holdbar i 15 mnd.

BRUKERVEILEDNING:

Rist boksen godt før bruk.
Hold boksen på skrå ca. 20 cm fra
produktet. Spray jevnt over det hele
før steking. Avpass mengde etter
behov og glansegrad.
Dysen bør skylles etter bruk

EPD nr. 60 90 32