



Piškotové vafle

Složení:

Pšeničná mouka, pšeničný škrob, cukr, vejce v prášku, pyrofosforečnan sodný, E500i, odtučněné mléko v prášku, sůl, aroma.

Způsob přípravy:

Do 1l vody přidat 200-300ml oleje. Za stálého míchání přidat 1000g prášku. Těsto je hotové při obdržení jednotné konzistence. Péct při 220 – 230 °C. Hotové těsto uchovávat na chladném místě.

Nutriční hodnoty:

Ve 100g - energetická hodnota, tuky, z toho mastné nasycené kyseliny, sacharidy, z toho cukry, bílkoviny, sůl, v jedné porci (70g).

Uchovávat v chladném a suchém místě.

Pro udržení svěžesti a aroma výrobku je nutné po otevření znovu důkladně utěsnit obal.

Hmotnost 5 kg.