

Vegan Chunk Cookies

mit Vegan Choc Brun



REZEPTMENGE 60 Cookies

REZEPTNUMMER GB60163

Cookie Vegan, Vegan Choc Brun

- 240 g Butteralternative, vegan, beleaf
- 180 g Rohrzucker fein
- 100 g Mandelmilch
- 330 g Weismehl Typ 400
- 180 g Pecannüsse
- 320 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel gehackt

Butteralternative, Roh-Rohrzucker und Mandelmilch zusammen cremig rühren. Mehl einmelieren. Pecan-Nüsse und Vegan Choc Brun 44% unter die Masse ziehen.

Vegan Chunk Cookies

1350 g Cookie Vegan, Vegan Choc Brun

Fertigstellung

Mit einem mittleren Eisportionierer 22 g portionieren. Mit der nassen Hand etwas flach drücken, backen.
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: 12 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Vegan Chunk Cookies

mit Vegan Choc Brun



Rezeptnummer : GB60163

Beschreibung : Veganes Gebäck mit Pecannüssen und Mandelmilch

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	7 Tage	Kilokalorien (kcal)	534
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	2233
Verkaufspreis		Fette	37.22 g
Verkaufseinheit	1 Cookie	davon gesätt. Fette	12.63 g
		Kohlenhydrate	43.15 g
		davon Zucker	22.77 g
		Eiweiss	4.93 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Rohrohrzucker, Vegane Butteralternative mit Rapsöl und Cacaobutter (Rapsöl, Cacaobutter, Kokosfett, Karottensaft, Speisesalz, Aroma), **Pekannuss**, **Mandeln**, Cacaobutter, Reissiruppulver, Cacaokerne, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 01.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung