

# Schar MIX C - MIX PATISSERIE - mieszanka bezglutenowa do wypieku ciast 1kg

Cena: 22,60 pln

Opis słownikowy

Producent

Bezgluten



## Opis produktu

Mąka wszechstronnego użytku w kuchni. Dzięki niej domowe makarony, ciastka, budyń i sosy staną się stałą pozycją w jadłospisie.

**Składniki:** skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, mąka ryżowa, mąka z soczewicy, skrobia modyfikowana z tapioki, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego.

Może zawierać **soje**.

BEZ LAKTOZY

**Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

Wartość energetyczna w 100 g produktu: 1474 kJ/347 kcal

Tłuszcz: 0,2 g  
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,0 g  
Węglowodany: 82 g  
w tym cukry: 0,2 g  
Błonnik: 2,5 g  
Białko: 3,6 g  
Sól: 0,01 g

**Masa netto:** 1 kg

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

**Sposób przyrządzenia:**

**BABKA**

Składniki ogrzać do temperatury pokojowej. Nagrząć piekarnik do temp. 180 st.

**Składniki:** 220 g mąki MIX C /przesiać/, 200 g cukru, 125 g masła lub margaryny, 4 jaja, 10 g proszku do pieczenia, 125 ml mleka.

**Przygotowanie:** Masło rozetrzeć, dodać połowę cukru i wyrabiać przez ok. 2 minuty na jednolitą masę. Dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, mleko i dobrze wymieszać. Białka z drugą połową cukru ubić na sztywną pianę, Masę wlać do nasmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy i piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 50 minut w temperaturze 180 st. Zgodne z upodobaniami przybrać kremem waniliowym, marmoladą lub świeżymi owocami. W przypadku babki czekoladowej do ciasta dodać 2 łyżki niesłodzonego kakao.



*Kompleksowe zaopatrzenie od 1997 r.*

**dlpacjenta.pl**

Internetowy Sklep Medyczny i Zielarski

tel. 17 225 01 23 [zamowienia@dlpacjenta.pl](mailto:zamowienia@dlpacjenta.pl)