



■ UDVIKLET AF IGOS

BLÅBÆRSNURRER

75 stk.

Ingredienser

630 g Borgmestermasse
470 g IGOS Fruit filling Blåbær 60%

4.200 g Bløddej
1.500 g IGOS Fruit filling Blåbær 60%

Borgmestermasse og 470 g blåbærfyldningen blandes sammen med spatel.

Dejen rulles ned på 2,75 mm og skal måle 60 cm i bredden. Blåbær-borgmestermasse smøres ud på hele stykket. Øverste del foldes 1/3 ned og nederste del foldes 1/3 op. Skæres i strimler på ca. 2 cm i bredden. Strimlerne snures om en

finger og enden samles op og placeres under knuden.

Efter raskning sprøjtes ca. 20 g blåbærfrugtfyldning ned i midten af hver snurre.

Bages fritstående på plade ved 200°C i 10-12 min. og stryges med æggestrygelse efter afbagning.

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

