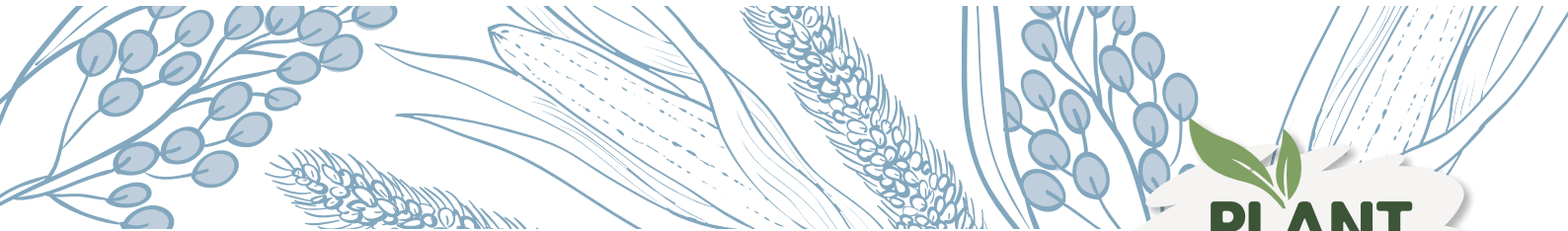


# VEGAN CAKE MIX

## GLUTEN-FREE



**PLANT  
BASED**



# VEGAN CAKE MIX

## GLUTEN-FREE

Til et  
bredt sortiment  
af kager

Blanding til veganske kager og muffins uden gluten og laktose

### VEGANSK, GLUTENFRI KAGE

VEGAN CAKE MIX GLUTEN-FREE	1.000 g
Olie	300 g
Vand	450 g
<hr/>	
Totalvægt	1.750 g

Røretid: 3 - 4 min.  
Dejvægt: 435 g i sandkageform

Fremgangsmåde:

Bland ingredienserne ved middel hastighed og fyld i sandkageforme. Dyp en olieret skraber ca. 1 cm ned i kagen og bag. Efter 10 - 15 minutters bagning åbnes spjældet resten af bagetiden.

Bagetemp.: 180 °C  
Bagetid: 40 - 45 min.

### VEGANSKE, GLUTENFRIE BLÅBÆRMUFFINS

VEGAN CAKE MIX GLUTEN-FREE	1.000 g
Olie	300 g
Vand	450 g

Blåbær	150 g
<hr/>	
Totalvægt	1.900 g

Røretid: 3 min. langsomt  
Dejvægt: 70 - 80 g

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne undtagen blåbær røres sammen til en glat masse. Blåbærerne røres forsigtigt i bagefter. Massen fordeles i muffinsforme og bages. Der gives let damp efter de første 3 minutter af bagetiden, og der bages færdigt med lukket spjæld.

Bagetemp.: 180 °C, med let damp  
Bagetid: 20 - 23 min.

