



**SKARPT  
TILBUD!**

**Klejnefix 12,5 kg  
1+1 u/b\*  
(946915)**

■ OPSKRIFT

# SMILEY BOLLER BAGT MED KLEJNEFIX

## Ingredienser

1.500 g CBP Hvedemel (4001)  
1.000 g Klejnefix (946915)  
200 g Æg L 63-73gr. (36210)  
200 g Creme Blanc (55424)  
120 g Kronjäst orig. Gær (36018)  
1.000 g Vand

1.080 g KåKå Vaniljecreme (25135)  
270 g XOCOFINE Mørk (32000)

Glasur (mørk/hvid)

Ingredienserne (undtagen Creme Blanc) æltes 5 min. Creme Blanc tilsættes og dejen æltes skær. Hviler 30 min. på frost.

Rulles ned på 3,5 mm, skæres ud (10x10 cm). Indlægsmasse og chokolade lægges på og bollerne lukkes. Raskes 60 min., pensles med æg og bages 8-10 min ved 200°C.

Afkøles og glaseres.

\*Så længe lager haves

Let bestilling på [cbpwebshop.dk](http://cbpwebshop.dk)

Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.

INGREDIENSER  
NONFOOD  
BAGERILØSNINGER

