



4 PORTIONER



30 DAGES HOLDBARHED



8 - 10 MIN. TILBEREDNING

Specier med chokolade - bag selv



BAGE

Det skal du bruge

500 g specier med chokolade kagedej

Fremgangsmåde

- 1 Rullen tages ud af køleskabet og skæres straks i tynde skiver på 2-3 mm med en skarp kniv, og fordeles på en bageplade med bagepapir med lidt mellemrum.
- 2 Tænd ovnen på 180 grader varmluft og bag småkagerne i 6 – 8 minutter. Hold øje med dem da ovne er meget forskellige.
- 3 Læg de bagte småkager på en bagerist til afkøling inden de spises eller lægges i en kagedåse.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 2.333 kj / 558 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	27,5 g
heraf mættede fedtsyrer	18,8 g
Kulhydrat	71,3 g
heraf sukkerarter	37,5 g
Protein	6,3 g
Salt	0,3 g
Kostfibre	2,8 g

Allergener



Æg, Gluten, Mælk



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.