

MÅNADENS TIPS

Vaniljmazarin Hallonmazarin

Månad:

Tänk på att:

**AUGUSTI
KAFFEBRÖD**

Mazarinen blir bäst om den bakas direkt från frys



5006 fyllt mazarinskal

Vaniljkräm

Hallon

Florsocker

1. Lägg upp art 5006, fyllt mazarinskal på en plåt.
2. Spritsa lite vaniljkräm/hallonsylt i mitten på mazarinen (där det är ett litet hål).

3. Grädda i ca:190 grader i 17-18 minuter.
4. När ni plockat ut mazarinerna ur ugnen sikta lite florsocker över dem.



Enkelt och gott, trevlig fika!



Nordic bake off AB

Tel 08-619 34 00, Fax 08-619 34 40, Box 47 619, 117 94 Stockholm. Order 08-619 34 34.

www.nordicbakeoff.se