



## CORNEXI MUG CAKE CSOKOLÁDÉS-NARANCSOS ALAPPOR BÖGRÉS SÜTEMÉNY KÉSZÍTÉSÉHEZ

**ÖSSZETEVŐK:** zabpehelyliszt 33%, cukor, zsírszegény kakaópor, rizsdara 7%, kukoricakeményítő, növényi zsír (pálma), csokoládépor 1,3% (cukor, kakaómassza, kakaóvaj), kandírozott narancshéj darabok 1% (narancshéj 53%, cukor, glükóz-fruktóz szörp, savanyúságot szabályozó anyag: citromsav), aroma, térfogatnövelő szer: ammónium-karbonátok; étkezési só, étkezési sav: citromsav.

**Nyomokban dióféléket, földimogyorót, szóját, szezámagot és tejet tartalmazhat!**

Átlagos tápérték adatok	100 g termékben
Energia	1645 kJ / 392 kcal
Zsír	11 g
amelyből telített zsírsavak	7,0 g
Szénhidrát	62 g
amelyből cukrok	34 g
Rost	8,0 g
Fehérje	7,0 g
Só	0,35 g

**FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT:** A tasak tartalmát öntse egy bögrébe. Adjon hozzá kb. 60 ml szobahőmérsékletű vizet, majd keverje össze. A mikrohullámú sütő maximum fokozatán kb. 2 percig süsse.

A bögre felforrósodhat, szabad kézzel ne nyúljon hozzá!