Vegan noten - hoekjes
met VEGAN CAKE MIX

(Uitkomst: 1 bakplaatje 60 cm. x 40 cm.)

H.W. deeg:

VEGAN CAKEMIX	1.000 g
Margarine (veganistisch)	350 g
Water	100 g
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	1.450 g.
Werkwijze:	voor het H.W. deeg alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. Vervolgens uitrollen op een dikte van 5 mm., prikken met een korstprikker en voorbakken.
Baktemperatuur:	180°C.
Baktijd:	8 - 10 min.

Notenmassa:

Abrikozenjam	500 g
Margarine (veganistisch)	100 g
Water	200 g
Suiker	150 g
Hazelnoot gebroken	400 g
Amandelschaafsel	400 g
Kaneel	15 g
Totaalgewicht	1.765 g

Werkwijze notenmassa: alle ingrediënten samen aan de kook brengen en deze op de voorgebakken H.W. bodem uitstrijken.

Baktemperatuur:	190°C.
Baktijd:	20 – 25 min.
Snijden:	na het bakken laten afkoelen en in driehoeken snijden.
Afwerking:	naar wens met pure chocolade.