**Bag selv: Vandbakkelser**

**Fremgangsmåde:**

Klip et hul i bunden af sprøjteposen og sprøjt den faerdige masse ud i den øn- skede form og størrelse. Det kan vaere du vil lave små ansigter, bolde, eller no- get helt tredje – det er kun fantasien der saetter graenser. Bag vandbakkelserne i ovnen ved 180 °C i ca. 18 – 20 min. afhaengig af størrelsen.

Når vandbakkelserne er afkølet kan de pyntes med glasur og evt. små stykker slik.

**TIP:** Har du lavet små runde vandbak- kelser kan de fyldes med alt lige fra syl- tetøj, til chokoladecreme.

**Pakken indeholder:** 1,5 kg faerdig dej

300 g glasur

**Ingredienser:**

Vand, rapsolie, **hvedemel**, kartoffelstivelse, **aeg-** **gepulver**, fuld haerdet kokosfedt, haevemiddel: (E450i, E500), modificeret Stivelse, rismel,
**skummetmaelkspulver**, emulgator: E322

(**soja**), palmeolie, farvestof: E160a, salt, **valle-** **pulver (maelk)**



1. 2. 3. 4.