

Betty Bossi



Pocket Roller

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Pocket Roller

For pastry production

Zur Herstellung von Gebäck

Pour la préparation de rissoles

Para la elaboración de repostería

Per la preparazione di pasticcini e salatini

Voor het maken van gebak

EN

Pocket Roller **For pastry production**

Create yummy desserts or hearty, scrumptious snacks for every occasion and in record time with the Pocket Roller.

The Pocket Roller is perfect for ready-made doughs and doughs up to 5 mm thickness.

Before first use, clean with hot water and dishwashing liquid. Do not use abrasive detergents or sponges.

DE

Pocket Roller **Zur Herstellung von Gebäck**

Mit dem Pocket Roller erstellen Sie in Rekordzeit leckere Desserts oder herzhaft-knusprige Snacks für jeden Anlass.

Der Pocket Roller ist für Fertigteige und Teige bis 5 mm Dicke geeignet.

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden.



FR

Pocket Roller **Pour la préparation de rissoles**

La Pocket Roller vous permet de préparer en un temps record de délicieux desserts ou des snacks croustillants à toutes les bonnes occasions.

La Pocket Roller convient pour des pâtes prêtes et les pâtes jusqu'à 5 mm d'épaisseur.

Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de détergeant abrasif ou d'éponge à récurer.

ES

Pocket Roller **Para la elaboración de repostería**

Con el Pocket Roller podrá crear en tiempo récord deliciosos postres o snacks salados crujientes para cualquier ocasión.

El Pocket Roller es ideal para pastas ya elaboradas y pastas con un grosor de hasta 5 mm.

Antes del primer uso se deberá lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. No utilizar limpiadores ni esponjas abrasivos.

IT

Pocket Roller **Per la preparazione di pasticcini e salatini**

Con il Pocket Roller si possono creare in tempi record deliziosi dessert o croccanti snack per ogni occasione.

Il Pocket Roller è perfetto per impasti pronti e paste fino a 5 mm di spessore.

Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. Non utilizzare mezzi di pulizia o spugne abrasivi.

NL

Pocket Roller **Voor het maken van gebak**

Met de Pocket Roller maakt u in recordtijd heerlijke desserts of hartige, knapperige snacks voor iedere gelegenheid.

De Pocket Roller is ideaal voor kant-en-klaar deeg en deeg tot 5 mm dik.

Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of sponzen.



Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Roll out ready-made dough (puff or sweet pastry dough, approx. 25 x 42 cm) and spread the filling lengthways on half of the dough.
2. Fold over the other half without the filling. Peel off the baking paper from the dough. Cut off excess baking paper with scissors.
3. Dust dough with a little flour, roll out lightly with a rolling pin.
4. Roll the Pocket Roller in a horizontal motion and with firm pressure over the dough. Repeat this process until the whole of the dough is cut into small turnover pieces.
5. Lay the turnover pieces with the baking paper onto a baking sheet.
6. **Bake:** 15 – 20 min. in the centre of the oven preheated to 200 °C. Remove from oven and leave to cool slightly. Separate the turnover pieces.

Tip: Brush the turnovers with a little egg or oil before baking. Sprinkle with sugar crystals, sesame seeds, poppy seeds, paprika, chopped herbs or grated cheese. Bake as above.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Fertigteig (Blätterteig oder Kuchenteig, ca. 25 x 42 cm) entrollen und die Füllung längs halbseitig auf den Teig streichen.
2. Die unbestrichene Teighälfte auf die andere Teighälfte klappen. Backpapier vom Teig ablösen. Überschüssiges Backpapier mit einer Schere abtrennen.
3. Teig mit wenig Mehl bestäuben, mit einer Teigrolle leicht darüberrollen.
4. Den Pocket Roller quer und mit festem Druck über den Teig rollen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die ganze Teigbahn zu Täschchen geschnitten ist.
5. Pockets mit dem Backpapier auf ein Blech legen.
6. **Backen:** 15 - 20 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Täschchen voneinander trennen.

Tipp: Täschchen vor dem Backen mit wenig Ei oder Öl bestreichen. Hagelzucker, Sesam, Mohn, Paprika, gehackte Kräuter oder geriebenen Käse darüberstreuen, backen wie oben.

FR

Mode d'emploi

1. Dérouler la pâte toute prête (pâte feuilletée ou pâte à gâteau / d'env. 25 x 42 cm) et étaler la farce en largeur sur une moitié de l'abaisse.
2. Rabattre dessus l'autre moitié de la pâte. Décoller le papier cuisson de la pâte. Couper le papier qui dépasse avec des ciseaux.
3. Saupoudrer la pâte avec un peu de farine, passer le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer.
4. Passer le Pocket Roller de haut en bas sur la pâte en appuyant bien. Répéter l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit découpée en rissoles.
5. Déposer les rissoles sur une plaque avec le papier cuisson.
6. **Cuisson :** 15 à 20 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu. Séparer les rissoles les unes des autres.

Suggestion : avant d'enfourner, badigeonner les rissoles avec un peu d'oeuf ou d'huile. Parsemer de sucre en grains, graines de sésame, graines de pavot, paprika, herbes hachées ou fromage râpé. Faire cuire au four comme ci-dessus.

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

1. Extender la pasta (hojaldre o masa para pasteles, aprox. 25 x 42 cm) y untar el relleno longitudinalmente en la mitad de la misma.
2. Doblar la mitad de la masa sin relleno sobre la otra mitad. Desprender el papel de horno de la masa. Cortar con unas tijeras el papel de horno que sobre.
3. Espolvorear un poco de harina sobre la masa y pasar por encima un rodillo para amasar.
4. Pasar el Pocket Roller transversalmente y ejerciendo presión sobre la masa. Repetir este proceso hasta que se haya cortado toda la pasta en tiras para formar empanadas.
5. Colocar las empanadas con el papel de horno sobre una bandeja.
6. **Horneado:** 15-20 min. en el centro del horno precalentado a 200 °C. Sacar la bandeja y dejar enfriar un poco. Separar las empanadas entre sí.

Consejo: antes de hornearlas aplicar un poco de huevo o aceite sobre las empanadas. Espolvorear sobre las empanadas cristales de azúcar, sésamo, semillas de amapola, pimienta, hierbas picadas o queso rallado y hornear según descrito arriba.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Srotolare la pasta pronta (pasta sfoglia o pasta per dolci, ca. 25 x 42 cm) e spalmare il ripieno per il lungo su una metà della pasta.
2. Ripiegare la metà della pasta senza ripieno sull'altra metà farcita. Staccare la carta da forno dalla pasta. Tagliare la carta da forno in più con delle forbici.
3. Infarinare leggermente la pasta e stenderla delicatamente con un mattarello.
4. Far scorrere il Pocket Roller sulla pasta in diagonale ed esercitando una pressione costante. Ripetere questa procedura finché l'intera pasta è ritagliata in tanti fagottini.
5. Mettere i fagottini di pasta con la carta da forno su una teglia.
6. **Cottura in forno:** circa 15 - 20 min. al centro del forno preriscaldato a 200°C. Togliere la teglia dal forno e far raffreddare un po'. Separare i fagottini l'uno dall'altro.

Consiglio: Prima di infornare i fagottini, spennellarli con un po' di uovo e olio. Cospargerli con zucchero a granelli, semi di sesamo, semi di papavero, paprika, erbe tritate o formaggio spalmabile e cuocere in forno come descritto sopra.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Rol het kant-en-klaar deeg (bladerdeeg of koekdeeg, ca. 25 x 42 cm) uit en strijk de de vulling aan een kant op het deeg.
2. Klap de niet ingestreken helft van het deeg op de ingestreken helft van het deeg. Maak het bakpapier van het deeg los. Knip het overbodige bakpapier met een schaar eraf.
3. Strooi een beetje meel over het deeg en rol er met een deegroller lichtjes overheen.
4. Rol de Pocket Roller dwars met vaste druk over het deeg. Herhaal deze handeling tot de hele deegstrook tot pockets is gesneden.
5. Leg de pockets met het bakpapier op de plaat.
6. **Bakken:** 15 - 20 min. in het midden van de voorverwarmede oven op 200 °C. Eruit halen en laten afkoelen. Pockets van elkaar losmaken.

Tip: Strijk de pockets vóór het bakken met een beetje ei of olie in. Strooi er wat grofkorrelige suiker, sesamzaad, maanzaad, paprika, gehakte kruiden of geraspte kaas overheen en bakken zoals hierboven.



Tart flambé turnovers

150 g crème fraîche
80 g diced bacon
1 onion, finely chopped

Brush dough with crème fraîche, scatter with bacon and onion. To shape and bake, see instructions.

Per turnover: 114 kcal, Fat 8 g, Carbohydrate 8 g, Protein 2 g

Ricotta turnovers

200 g ricotta
1 garlic clove, crushed
1 organic lemon, zest only

Mix ricotta, garlic and lemon zest. Brush dough with the mixture. To shape and bake, see instructions.

Per turnover: 90 kcal, Fat 6 g, Carbohydrate 8 g, Protein 3 g

Thai curry turnovers

225 g curry paste

Spread dough with curry paste. To shape and bake, see instructions.

Tip: Mix the white of 1 egg with 1 tbsp mild curry powder, brush the dough lid with the mixture, bake in oven.

Per turnover: 88 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 10 g, Protein 2 g

Cheese turnovers

100 g grated cheese
3 tbsp caraway seeds

Scatter cheese and caraway seeds onto the dough. To shape and bake, see instructions.

Tip: Mix 5 g bicarbonate of soda with 3 tbsp water, brush the dough lid with the mixture, bake in oven.

Per turnover: 94 kcal, Fat 6 g, Carbohydrate 7 g, Protein 3 g





Almond and honey turnover

50 g almond butter
50 g runny honey

Mix almond butter and honey. Brush dough with the mixture. To shape and bake, see instructions.

Tip: Brush dough lid with 2 tbsp honey, sprinkle with a few ground almonds, bake in oven.

Per turnover: 136 kcal, Fat 9 g, Carbohydrate 10 g, Protein 3 g

Apple and cinnamon turnover

200 g apple puree
1 tbsp cinnamon

Spread the dough with the apple puree, dust with cinnamon. To shape and bake, see instructions.

Per turnover: 78 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 8 g, Protein 1 g

Crunchy cinnamon turnovers

50 g sugar
1 tbsp cinnamon

Mix sugar and cinnamon, sprinkle over the dough. To shape and bake, see instructions.

Per turnover: 83 kcal, Fat 4 g, Carbohydrate 10 g, Protein 1 g

Chocolate and banana turnover

1 banana, ripe (approx. 120 g)
120 g Nutella

Mash banana with a fork, add Nutella, mix, spread on dough. To shape and bake, see instructions.

Per turnover: 113 kcal, Fat 6 g, Carbohydrate 12 g, Protein 2 g



Flammkuchen-Täschchen

150 g	Crème fraîche
80 g	Speckwürfel
1	Zwiebel, fein gehackt

Teig mit Crème fraîche bestreichen, Speck und Zwiebel darauf verteilen. Formen und backen siehe Anwendung.

Stück: 114 kcal, F 8 g, Kh 8 g, E 2 g

Ricotta-Täschchen

200 g	Ricotta
1	Knoblauchzehe, gepresst
1	Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

Ricotta, Knoblauch und Zitronenschale verrühren, Teig damit bestreichen. Formen und backen siehe Anwendung.

Stück: 90 kcal, F 6 g, Kh 8 g, E 2 g

Thai-Curry-Täschchen

225 g	Currypaste
-------	------------

Teig mit der Currypaste bestreichen. Formen und backen siehe Anwendung.

Tipp: 1 Eiweiss mit 1 EL mildem Curry verrühren, Teigdeckel damit bestreichen, backen.

Stück: 88 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 2 g

Käse-Täschchen

100 g	Reibkäse
3 EL	Kümmel

Käse und Kümmel auf dem Teig verteilen. Formen und backen siehe Anwendung.

Tipp: 5 g Natronpulver mit 3 EL Wasser verrühren, Teigdeckel damit bestreichen, backen.

Stück: 94 kcal, F 6 g, Kh 7 g, E 3 g

Mandel-Honig-Täschchen

150 g	Mandelmus
50 g	flüssiger Honig

Mandelmus und Honig verrühren, Teig damit bestreichen. Formen und backen siehe Anwendung.

Tipp: Teigdeckel mit 2 EL Honig bestreichen, wenig gemahlene Mandeln darüberstreuen, backen.

Stück: 136 kcal, F 9 g, Kh 10 g, E 3 g

Apfel-Zimt-Pockets

200 g	Apfelmus
1 EL	Zimt

Teig mit dem Apfelmus bestreichen, Zimt darüberstäuben. Formen und backen siehe Anwendung.

Stück: 78 kcal, F 4 g, Kh 8 g, E 1 g

Zimt-Knusper-Täschchen

50 g	Zucker
1 EL	Zimt

Zucker und Zimt mischen, Teig damit bestreuen. Formen und backen siehe Anwendung.

Stück: 83 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 1 g

Schoko-Bananen-Täschchen

1	Banane, reif (ca. 120 g)
120 g	Nutella

Banane mit einer Gabel zerdrücken, Nutella beigeben, mischen, Teig damit bestreichen. Formen und backen siehe Anwendung.

Stück: 113 kcal, F 6 g, Kh 12 g, E 2 g





FR

Rissoles tarte flambée

150 g de crème fraîche
80 g de lardons
1 oignon, haché finement

Tartiner la pâte de crème fraîche, répartir les lardons et l'oignon dessus. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Pièce : 114 kcal, lip 8 g, glu 8 g, pro 2 g

Rissoles à la ricotta

200 g de ricotta
1 gousse d'ail, pressée
1 citron bio, zeste râpé

Mélanger ricotta, ail et zeste de citron, en tartiner la pâte. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Pièce : 90 kcal, lip 6 g, glu 8 g, pro 2 g

Rissoles au curry thaï

225 g de pâte de curry rouge

Tartiner la pâte de pâte de curry. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Suggestion : mélanger 1 blanc d'oeuf avec 1 c. s. de curry doux, en badigeonner les couvercles de pâte avant d'enfourner.

Pièce : 88 kcal, lip 4 g, glu 10 g, pro 2 g

Rissoles au fromage

100 g de fromage râpé
3 c. s. de carvi

Répartir le fromage et le carvi sur la pâte. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Suggestion : mélanger 5 g de bicarbonate de soude avec 3 c. s. d'eau, en badigeonner les couvercles de pâte avant d'enfourner.

Pièce : 94 kcal, lip 6 g, glu 7 g, pro 3 g

Rissoles amandes-miel

150 g de purée d'amandes
50 g de miel liquide

Mélanger la purée d'amandes et le miel, en tartiner la pâte. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Suggestion : badigeonner les couvercles de pâte avec 2 c. s. de miel, parsemer un peu d'amandes moulues, enfourner.

Pièce : 136 kcal, lip 9 g, glu 10 g, pro 3 g

Rissoles pomme-cannelle

200 g de purée de pommes
1 c. s. de cannelle

Tartiner la pâte de purée de pommes, poudrer de cannelle. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Pièce : 78 kcal, lip 4 g, glu 8 g, pro 1 g

Rissoles au croustillant de cannelle

50 g de sucre
1 c. s. de cannelle

Mélanger le sucre et la cannelle, en saupoudrer la pâte. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Pièce : 83 kcal, lip 4 g, glu 10 g, pro 1 g

Rissoles choco-banane

1 banane mûre (d'env. 120 g)
120 g de Nutella

Écraser la banane à la fourchette, ajouter le Nutella, mélanger, en tartiner la pâte. Façonnage et cuisson voir mode d'emploi.

Pièce : 113 kcal, lip 6 g, glu 12 g, pro 2 g

Empanadas de Flammkuchen

150 g	crema fresca
80 g	panceta en taquitos
1	cebolla, picada fina

Untar la masa con la crema fresca y distribuir sobre la misma la panceta y la cebolla. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Unidad: 114 kcal, F 8 g, Kh 8 g, E 2 g

Empanadas de requesón

200 g	requesón
1	diente de ajo, machacado
1	limón ecológico, solo la cáscara rallada

Mezclar el requesón, el ajo y la cáscara de limón y untar sobre la masa. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Unidad: 90 kcal, F 6 g, Kh 8 g, E 2 g

Empanadas de curry tailandés

225 g	pasta de curry
-------	----------------

Untar la masa con la pasta de curry. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Consejo: Mezclar 1 clara de huevo con 1 cucharada de curry suave, untar la parte superior de la masa con la misma y hornear.

Unidad: 88 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 2 g

Empanadas de queso

100 g	queso rallado
3	cucharada comino

Distribuir el queso y el comino sobre la masa. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Consejo: Mezclar 5 g de polvo de bicarbonato con 3 cucharadas de agua, untar la parte superior de la masa con la misma y hornear.

Unidad: 94 kcal, F 6 g, Kh 7 g, E 3 g

Empanadas de almendras y miel

150 g	crema de almendras
50 g	miel líquida

Mezclar la crema de almendras y la miel y untar sobre la masa. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Consejo: Untar la parte superior de la masa con 2 cucharadas de miel, esparcir unas almendras picadas por encima y hornear.

Unidad: 136 kcal, F 9 g, Kh 10 g, E 3 g

Empanadas de manzana y canela

200 g	compota de manzana
1	cucharada canela

Untar la masa con la compota de manzana y espolvorear la canela por encima. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Unidad: 78 kcal, F 4 g, Kh 8 g, E 1 g

Empanadas crujientes de canela

50 g	azúcar
1	cucharada canela

Mezclar el azúcar con la canela y untar la masa con la mezcla. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Unidad: 83 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 1 g

Empanadas de chocolate y plátano

1	plátano, maduro (aprox. 120 g)
120 g	Nutella

Machacar el plátano con un tenedor, añadir Nutella, mezclar y untar la masa con dicha mezcla. Para los moldes y el horneado véase la aplicación.

Unidad: 113 kcal, F 6 g, Kh 12 g, E 2 g



Serving suggestion



IT

Snack «Flammkuchen»

150 g di panna acida
80 g di speck a dadini
1 cipolla, tritata finemente

Spalmare la panna acida sulla pasta e distribuirvi sopra lo speck e la cipolla. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Pezzo: 114 kcal, grassi 8 g, carboidrati 8 g, proteine 2 g

Snack alla ricotta

200 g di ricotta
1 spicchio d'aglio, pressato
1 limone bio, solo la scorza grattugiata

Mescolare bene la ricotta, l'aglio e la scorza grattugiata e spalmare il composto ottenuto sulla pasta. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Pezzo: 90 kcal, grassi 6 g, carboidrati 8 g, proteine 2 g

Snack al curry

225 g di pasta di curry

Spalmare la pasta di curry sulla pasta. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Consiglio: Mescolare 1 albume con 1 cucchiaino da tavola di curry mediamente piccante, spennellare gli snack con il composto ottenuto e infornare.

Pezzo: 88 kcal, grassi 4 g, carboidrati 10 g, proteine 2 g

Snack al formaggio

100 g di formaggio spalmabile
3 cucchiaini da tavola di cumino

Distribuire il formaggio e il cumino sulla pasta. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Consiglio: Mescolare 5 grammi di bicarbonato di sodio con 3 cucchiaini da tavola d'acqua, spennellare gli snack con il composto ottenuto e infornare.

Pezzo: 94 kcal, grassi 6 g, carboidrati 7 g, proteine 3 g

Fagottini con miele e mandorle

150 g di mousse di mandorle
50 g di miele fluido

Mescolare bene la mousse di mandorle e il miele e spalmare il composto ottenuto sulla pasta. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Consiglio: Spennellare i fagottini con 2 cucchiaini da tavola di miele, cospargere con mandorle leggermente tritate e infornare.

Pezzo: 136 kcal, grassi 9 g, carboidrati 10 g, proteine 3 g

Fagottini di mele e cannella

200 g di mousse di mele
1 cucchiaino da tavola di cannella

Spalmare la mousse di mele sulla pasta e spolverare con la cannella. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Pezzo: 78 kcal, grassi 4 g, carboidrati 8 g, proteine 1 g

Fagottini croccanti alla cannella

50 g di zucchero
1 cucchiaino da tavola di cannella

Mescolare lo zucchero e la cannella e cospargervi la pasta. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Pezzo: 83 kcal, grassi 4 g, carboidrati 10 g, proteine 1 g

Fagottini ripieni di banana e cioccolato

1 banana, matura (ca. 120 g)
120 g di Nutella

Schiacciare la banana con una forchetta, aggiungere la Nutella, mescolare e spalmare sulla pasta. Modellare la pasta e cuocere in forno come descritto.

Pezzo: 113 kcal, grassi 6 g, carboidrati 12 g, proteine 2 g

Tarte flambée-Pockets

150 g Crème fraîche
80 g Spekblokjes
1 Ui, fijngehakt

Bestrijk het deeg met crème fraîche en verdeel hierover de spekblokjes en uien. Vormen en bakken zie toepassing.

Stuks: 114 kcal, F 8 g, Kh 8 g, E 2 g

Ricotta-Pockets

200 g Ricotta
1 Knoflookteentje, geperst
1 Biologische citroen, alleen geraspte schillen

Roer de ricotta, knoflook en citroenschillen door elkaar en bestrijk hiermee het deeg. Vormen en bakken zie toepassing.

Stuks: 90 kcal, F 6 g, Kh 8 g, E 2 g

Thai-Curry-Pockets

225 g Currypasta

Bestrijk het deeg met currypasta. Vormen en bakken zie toepassing.

Tip: Roer 1 eiwit met 1 eetlepel milde curry onder elkaar, bestrijk de deegdeksel hiermee en dan bakken.

Stuks: 88 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 2 g

Kaas-Pockets

100 g Geraspte kaas
3 el Komijn

Verdeel de kaas en de komijn over het deeg. Vormen en bakken zie toepassing.

Tip: Roer 5 g chilipoeder met 3 el water onder elkaar, bestrijk de deegdeksel hiermee en dan bakken.

Stuks: 94 kcal, F 6 g, Kh 7 g, E 3 g

Amandelhoning-Pockets

150 g Amandelmoes
50 g Vloeibare honing

Roer de amandelmoes en honing door elkaar en bestrijk hiermee het deeg. Vormen en bakken zie toepassing.

Tip: Bestrijk de deegdeksel met 2 el honing, strooi er wat gemalen amandelen overheen en dan bakken.

Stuks: 136 kcal, F 9 g, Kh 10 g, E 3 g

Appelkaneel-Pockets

200 g Appelmoes
1 el Kaneel

Bestrijk de deeg met appelmoes en strooi er kaneel overheen. Vormen en bakken zie toepassing.

Stuks: 78 kcal, F 4 g, Kh 8 g, E 1 g

Knapperige kaneel-Pockets

50 g Suiker
1 el Kaneel

Meng de suiker en het kaneel en strooi met mengsel over de deeg. Vormen en bakken zie toepassing.

Stuks: 83 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 1 g

Chocolade bananen-Pockets

1 Bananen, rijp (ca. 120 g)
120 g Nutella

Pureer de bananen met een vork, voeg de Nutella bij, mengen en de deeg hiermee bestrijken. Vormen en bakken zie toepassing.

Stuks: 113 kcal, F 6 g, Kh 12 g, E 2 g



Betty Bossi

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

