

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe bezglutenowe

GLUTEN-FREE CAKE	1.000 g
Jaja	500 g
Woda	200 g
Olej roślinny	400 g
łącznie	2.100 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wymieszać wszystkie składniki na średnich obrotach miksera. 3 minut

naważka: 420 g / 1 sztuka

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: około 45 minut

RADA MISTRZA:

W PRZYPADKU WYPIEKU KAKAOWYCH CIAST
BEZGLUTENOWYCH DO PODSTAWOWEGO PRZEPISU

NALEŻY DODAC: KAKAO W PROSZKU 100 g, CUKIER
100 g, WODA 100 g

WSZYSTKIE SKŁADNIKI WYMIESZAĆ I DODAC DO
CIASTA.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com