

Korzenny bakaliowiec

Ciasto

KORZENNE - SOFT	1.000 g
olej	450 g
Jaja	300 g
woda	200 g
Bakalie (dowolne)	800 g
Orzechy (zaparzone)	100 g
łącznie Ciasto	2.850 g

Dekoracja

KIDDY NOISETTE	400 g
Orzechy i bakalie	200 g
łącznie Dekoracja	600 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz bakalii, połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera. po wyrobieniu połączyć z bakalią i nałożyć do form od keksa.

naważka ciasta : 690 g / 1 szt.

czas mieszania ciasta: 2 minuty - pierwszy bieg

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: około 60 minut

KOMPLET Kiddy Noisette podgrzać i przesmarować wierzch piernika. Następnie posypać bakalią.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com