

Ciastka marchewkowe

Ciasto

VALBELLA SOFT	2.000 g
olej	900 g
Jaja	700 g
woda	100 g
Mąka pszenna typ 550	150 g
Skrobia ziemniaczana	150 g
Cynamon mielony	10 g
Marchewka, świeża, tarta	600 g
łącznie Ciasto	4.610 g

Dekoracja

Marmolada morelowa	135 g
KOMPLET Fertigglasur	225 g
Pestki pistacji, siekane	90 g
łącznie Dekoracja	450 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki (z wyjątkiem marchwi) połączyć i ubić na szybkim biegu. Na koniec dodać marchew i szybko wymieszać.

czas mieszania: ok. 3 minuty

Masę wylać do papierowych foremek do pieczenia i upiec.

naważka: ok. 500 g

temp. pieczenia: ok. 180 °C

czas pieczenia: ok. 40-45 minut

Po wystudzeniu posmarować marmoladą morelową, nałożyć glazurę KOMPLET Fertigglasur, posypać siekanymi pistacjami i udekorować w dowolny sposób.



RADA MISTRZA: ZAMIAST ŚWIEŻEJ MARCHWI MOŻNA UŻYĆ MROŻONĄ LUB KANDYZOWANĄ (TAKĄ SAMĄ ILOŚĆ).

UWAGA: PRZED ZASTOSOWANIEM MROŻONĄ MARCHEW NALEŻY KONIECZNIE ROZMROZIĆ I DOKŁADNIE OSUSZYĆ.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!