



0041095

Печиво карамельно-вівсяне

Рецепт:

Суміш Hafer Cookiemix	кг	1,000
Маргарин або масло	кг	0,15
Вода	кг	0,06
Шоколадні дропси або сухофрукти	кг	0,15
Разом	кг	1,36

Всі інгредієнти змішати на повільній швидкості міксера протягом 5-7 хв.

Сформоване тісто скрутити в рулети , діаметром 5-6см, загорнути рулети в харчову плівку і поставити в холодильник на 0,5год. (Замішане тісто можна витримувати в холодильнику від 0,5 год до 4 діб).

Перед випіканням рулети нарізаємо полосками, тістові диски мають мати товщину від 2 до 2,5 см. Викладаємо їх на протвінь, застелений пергаментним папером і випікаємо 14-17 хв при температурі 170-180град.

ТОВ «Бакіто»

вул. Лісна 82, 81135 с. Зубра, Львівська область, Україна
тел./факс: +380 32 227-53-20 (30/40/50) / www.bakito.com

