

# Портокалови бисквити с масло 2013г.

	Брашно	1500гр.
	Захар	380гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	750гр.
	Яйца	12брx50гр.= 600гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150гр.
	Аммонияк	30гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	30гр.
183701	апито портокал (или лимон)	6гр.

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Замесваме в миксера (приставка листо) първо маслото, захарта и апито, и добавяме едно по едно яйцата. После добавяте млечната сметана. Като се хомогенизира тестото, добавяме брашното, набухвателя и аммонияка и продължаваме измесването.
  - Оформате по желание.
  - Печем на 180° С на фурна с въздух
- Време : около 15-20 минути.



## ЗАБЕЛЕЖКА

- Намазвате с яйце преди печенето.
- Вместо апито може ванилия делипейст ФАБРИ или друг делипейст ФАБРИ.



---

## Портокалови бисквитки

---

180108	Рор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	800гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200гр.
	Захар	500гр.
	Брашно	2000гр.
	яйца	300гр.
	Мляко 3,5%	250гр.
183701	Апито портокал	60гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	25гр.

---

ОБЩО

4.135 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Замесваме в миксера (приставка листо) първо маргарина, маслото, захарта и апито, и добавяме едно по едно яйцата. После добавяте млякото. Като се хомогенизира тестото, добавяме брашното и набухвателя и продължаваме измесването.
- Оформате по желание.
- Печем на 180° С на фурна с въздух

Време : около 15-20 минути.

### ЗАБЕЛЕЖКА

Намазвате с яйце преди печенето.