

ПРОДУКТИ:

РЕЦЕПТА 1		РЕЦЕПТА 2	
100107	Зехтин ОЛИМБИО 230гр.	180203	Рапично олио КАНОЛА 230гр.
		290702	Златен сироп 100гр.
	Захар 230гр.		Захар 130гр.
290703	Мелостафило 250гр.	290703	Мелостафило 250гр.
	Портокалов сок 270гр.		Портокалов сок 270гр.
182303	ЛУКСАРДО бренди 50гр.	182303	ЛУКСАРДО бренди 50гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС 5гр.	180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС 5гр.
	Готварска сода 5гр.		Готварска сода 5гр.
	Канела 5гр.		Канела 5гр.
	Каранфил 5гр.		Каранфил 5гр.
330103	Сладкарско брашно 1500гр.	330103	Сладкарско брашно 1000гр.
		330107	Брашно КАРВЕЛИ 500гр.
ПО ЖЕЛАНИЕ :		ПО ЖЕЛАНИЕ :	
300104	Какао 22% чоковик 70гр.	300104	Какао 22% чоковик 70гр.

1. В леген забъркваме добри зехтина, мелостафило и захарта.
2. Разтопяваме готварската сода в портокаловия сок.
3. Добавяме към (1), бренди ЛУКСАРДО, канела, каранфила и сместа (2).
4. Постепенно добавяме брашната и набухвателя и хомогенизираме.
5. Върху пергаментова хартия оформяме схеми по желание.
6. Печене на 180° за около 15-20мин. в зависимост от размера.

ВНИМАНИЕ :

Тестото трябва да бъде меко толкова колкото да не се залепва по ръцете.

Може част от брашното да се измести от едро смлени овески снежинки (код 210404)





