
Ароматни бисквитки с канела

180108	Рор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	1.500 гр.
	Пудра захар	1.250 гр.
	Канела	70 гр.
	Яйца	750 гр.
	Мляко 3,5%	750 гр.
180603	Набухвател бейкин паунтер БАКЕЛС .	60 гр.
	Брашно за сладкарство	3.500 гр.
	ОБЩО	7.880 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Замесваме в миксера (приставка листо) първо маргарина с пудра захар и канела.
- Добавяме малко по - малко яйцата и млякото и на края добавяте брашното и набухвателя които ще пресявали заедно.
- Оформяте по желание (кръгли, плетеници и др.)
- Печем на 180° С на фурна с въздух
200° С на друга фурна.
Време : около 20-25 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Тази рецепта е подходяща и за индустриално производство.

