



BABKA MAKOWEN

Babka Makowen to 100% koncentrat przeznaczony do produkcji aromatycznych i wilgotnych ciast biszkoptowo-tłuszczowych. W jej składzie odnajdziemy wysokiej jakości mak, który charakteryzuje wypieki niepowtarzalnym smakiem.

Propozycja receptur:

Babka

1000 g **Babka Makowen**
450 g *jaja*
400 g *olej*
100 g *woda*



Metoda: ubić wszystkie składniki razem ok 5 min na średnich obrotach, piec w temp. 180°C ok 45 min.

Spód na blat, ciasto z owocami

1000 g **Babka Makowen**
350 g *jaja*
350 g *olej*
150 g *woda*



Metoda: wszystkie składniki wymieszać ok 4 min na średnich obrotach, piec w temp. 170-160°C ok 40 min.