



PIERNIK PIECZONY Z METRA

Piernik pieczony z metra to 50% koncentrat przeznaczony do produkcji aromatycznych i wilgotnych ciast biszkoptowo-tłuszczowych.

Propozycja receptury:

1000 g **Piernik pieczony z metra**
1100 g *cukier*
1200 g *jaja*
950 g *olej*
100 g *woda*



*Metoda: wszystkie składniki wymieszać na wysokich obrotach 5 minut.
Dno forem wyłożyć papierem pergaminowym i wylać ciasto (1450g).
Posypać z góry cukrem kryształem i naciąć skrobką namoczoną w oleju.
Piec w temp. ok. 160°C ok 60-70 min. (w zależności od wielkości formy).*