

## CIASTO SZPINAKOWE

### CIASTO Z KREMEM

Receptura I na ciasto:

Ciasto szpinakowe	2000 g
Jaja	800 g
Olej	800 g
Woda	200 g



Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach przez ok. 4 min. Wyłożyć na blachę. Piec w temp. 180-185°C przez ok. 30-40 min. (blacha 60x40). Po wypieczeniu i ostudzeniu ściąć wierzch i pokruszyć. Resztę przekroić na pół i przełożyć KREMEM DELIKATESOWYM. Przesmarować również wierzch i obsypać okruchami.



### CIASTO Z OWOCAMI

Receptura II na ciasto:

Ciasto szpinakowe	2000 g
Jaja	800 g
Olej	800 g
Woda	100 g

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach przez ok. 4 min. Ciasto wyłożyć na blachę 60/40 i położyć na nie owoce świeże lub mrożone. Piec w temp. 180-185°C przez ok. 45-50 min.



### BABKA SZPINAKOWA

Receptura I na ciasto.

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach przez ok. 4 min. Piec w temp. 180°C przez ok. 45 min. (w zależności od naważki).