



## Ciasto kruche

**Ciasto kruche** – 100 % mieszanka do produkcji ciasta kruchego. Mieszanka stanowi smaczną i delikatną podstawę do ciasta kruchego. Wyróżnia się dzięki różnym wariantom zastosowania produktu, wygodą użycia, doskonałym właściwościom podczas pracy i wybornemu smakowi.

### Receptura podstawowa:

<b>Ciasto kruche</b>	<b>1,00 kg</b>
<b>Margaryna</b>	<b>0,45 kg</b>
<b>Jaja</b>	<b>0,05 kg</b>
<b>Razem</b>	<b>1,50 kg</b>

### Sposób wykonania:

Wszystkie składniki wymieszać razem.

Czas mieszania: ok. 4min. na wolnych obrotach (do uzyskania jednolitej masy).

Tak przygotowane ciasto podstawowe jest gotowe do użycia w różnego rodzaju ciasteczkach.

Czas wypieku jest uzależniony od wielkości ciasteczek, około 8-10 minut w temp. 200-210°C.

Do ciasta można dodać kawałki czekolady, kokos, orzechy, bakalie.

### Wskazówka:

Należy uważać, aby nie wyrabiać ciasta zbyt długo.

**Dystrybutor:**