

Babka pistacjowa

PISTACJOWE SOFT	1.000 g
Jaja	450 g
Olej roślinny	350 g
Woda	200 g
łącznie	2.000 g
Polewa	
KIDDY PISTAZIE SOFTY	700 g
Utwardzony biały surogat czekoladowy	300 g
łącznie Polewa	1.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto nałożyć do formy i wypiec. Babki prostokątne naciąć wzdłuż przed pieczeniem.

naważka na babkę

forma prostokątna: 300 g

naważka na babkę

forma kominowa 1 L: 450 g

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 35 minut (dla naważki 300 g)

40 minut (dla naważki 450 g)

Składniki polewy podgrzać do temperatury 50 °C i połączyć. Gotową polewą udekorować ostudzone babki, opcjonalnie posypać pistacjami.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com