



Směs Pomerančová Gloria

Základní receptura – na čistý korpus

Cukrářská směs na lité hmoty, s pomerančovým práškem

Vhodné na širokou škálu moučníků, muffinu, řezů

Receptura:

Směs Mrkvová Gloria	- 1000 g
Vejce / Vaječná melanz	- 350 g
Olej slunečnicový	- 300 g
Voda	- 250 g
Celkem	- 1900 g

Postup:

Všechny suroviny smísíme dohromady a vymísíme hladké těsto – polotekuté konzistence zcela bez hrudek.

Po vymísení můžeme nalít do formy a dát péct.

Pečeme při 175 °C

cca. 35–40 minut, dle velikosti.

