

ΟΡΙΓΙΝΑΛΝΙ ΙΤΑΛΙΑΝΣΚΙ ΚΑΝΤΟΥΚΙΝΙ

181701	ΟΔΕΝΒΕΪΚ - Odenbake ODENSE	1.000 γρ.	
	Βραшно	1.000 γρ.	
184004	Μαсло БАУРАΛΙΑ 82%	500 γρ.	
	Ίγца	150 γρ.	
	Ζαχαρ	250 γρ.	
180603	Ναбухвaтeл херкулес	10 γρ.	
031201	Βαдеми ΠΑΜΙ	400 γρ.	
184305	Δиви боровинки (по желание)	400 γρ.	или
181404	шоколадови капки (по желание)	400 γρ.	

ΝΑΧΙΝ ΝΑ ΡΑΒΟΤΑ

- Измесваме всичките продукти заедно освен бадемите и боровинките в миксер, поставка перо, за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира добре.
- Добавяме бадемите и боровинките и хомогенизираме за малко.
- Оформяме цилиндри с диаметър 3см.
- Предварително печене : температура : 160°С за около 18 мин.
- Оставяме да изстинат минимум за 2 чаша.
- Режим предварително изпечения цилиндър на филийки по 1-1,5см и печем втори път на 160°С за 15-18 мин.



<https://youtu.be/Mdb7mmWLQts>

**Βидео ρεϕτα, 41,57μιν.
натиснете тук**



Италиански оригинални шоколадови ΚΑΝΤΥЦИΝИ

181701	ΟΔΕΝΒΕЙΚ - Odenbake ODENSE	1.000 гр.
	Брашно	900 гр.
184004	Μасло БАУРАΛΙΑ 82%	500 гр.
031201	Бадеми ПАΜΙ	400 гр.
	Захар	250 гр.
	Яйца	150 гр.
	Какао	80гр.
180603	Ναбухвaтeл херкулес	10 гр.
184305	Диви боровинки (по желание)	400 гр. или
181404	шоколадови капки (по желание)	400 гр.

ΝΑΧΙΝ ΝΑ ΡΑΒΟΤΑ

- Измесваме всичките продукти заедно освен бадемите и боровинките в миксер, поставка перо, за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира добре.
- Добавяме бадемите и боровинките и хомогенизираме за малко.
- Оформяме цилиндри с диаметър 3см.
- Предварително печене : температура : 160°С за около 18 мин.
- Оставяме да изстинат минимум за 2 чаша.
- Режим предварително изпечения цилиндър на филийки по 1-1,5см и печем втори път на 160°С за 15-18 мин.



КАНТУЦИНИ от СИЦИЛИЯ

181701	ОДЕНБЕЙК - Odenbake ODENSE	1.000 гр.	
	Брашно	1.000 гр.	
180108	Мек маргарин ДРАГСБЕРГ	400 гр.	
031201	Бадеми ПАМИ	400 гр.	
	Захар	250гр.	
	Яйца	150гр.	
184005	Масло ферменте 99,8%масленост	100гр.	
180603	Набухател херкулес	10 гр.	
184305	Диви боровинки (по желание)	400 гр.	или
181404	шоколадови капки (по желание)	400 гр.	

НАЧИН НА РАБОТА

- Измесваме всичките продукти заедно освен бадемите и боровинките в миксер, поставка перо, за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира добре.
- Добавяме бадемите и боровинките и хомогенизираме за малко.
- Оформяме цилиндри с диаметър 3см.
- Предварително печене : температура : 160°C за около 18 мин.
- Оставяме да изстинат минимум за 2 чаша.
- Режим предварително изпечения цилиндър на филийки по 1-1,5см и печем втори път на 160°C за 15-18 мин.



