

БЪЛГАРСКИ МЕДЕНКИ /Bulgarian medenki

ПРОДУКТИ:

	Яйца	100 гр.
180203	Бунге Бакерс Канола Ойл	200 гр.
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	200 гр.
	Сода Бикарбонат	5 гр.
180603	Набухvatел Бейкин Паудър	5 гр.
090239	Канела на Прах	10 гр.
	Мед	70 – 100 гр.
182915	Делипейст Ванилия ФАБРИ	10 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	500 гр.



Начин на приготвяне:

Слагат се яйцата, захарта, олиото, содата, канелата и меда. Разбърква се и се прибавя брашното разбъркано с Набухvatеля, до като се получи средно твърдо тесто. Правят се малки топчета 20 – 25гр. или големи 40 – 45гр. и се редят с разстояние между тях. Отгоре на меденките се слага /по – желание / орех и се пекат на 170°C до златист цвят 10 – 12 минути в зависимост от размера.

Забележка:

След изпичане и охлаждане, може да тунквате в темпериран Шоколад СЕМУА:

184903 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА

184902 Натурален Кувертюр 55% СЕМУА

184904 Млечун Кувертюр 35% СЕМУА

184905 Бял Кувертюр 36% СЕМУА

ДРУГА ВЪЗМОЖНОСТ

Забележка:

След изпичане и охлаждане, може да тунквате в гамата АРТЕБИС НА ПАМИ – твърди кремове, като загреете избрания крем или комбинация от тях до 30 - 35°C и оставите на стайна температура да стегне крем - глазура:

030808 Изкуствен Шоколад в Твърд Крем – АРТЕБИС

030809 Бял Крем Имитация на Бял Шоколад – АРТЕБИС

30810 Крем Ванилия –АРТЕБИС

30802 Крем Ягода – АРТЕБИС

30804 Крем Банан – АРТЕБИС

30806 Крем Портокал – АРТЕБИС