

ZIARNISTE Z KARMELEM

Receptura I

CIASTKA ZIARNISTE Z KARMELEM – GASPER 1000 g

Jaja 200 g

Woda 150 - 200 g

Margaryna 50 - 100 g

Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą masę przez około 3 – 4 min. Masę wyciskamy przez rękaw cukierniczy z gładką końcówką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w temp. 180 - 190°C przez około 15 min.

Receptura II

CIASTKA ZIARNISTE Z KARMELEM - GASPER 2000 g

Jaja 400 g

Woda 200 g

Margaryna 100 g

Rodzynki 150 g

Żurawina 150 g

Mix na ciastka, jaja, margarynę i wodę mieszamy na średnich obrotach tak, aby uzyskać jednolitą masę (przez około 3 – 4 min) pod koniec mieszania dodajemy rodzynki i żurawinę. Przygotowaną masę wykładamy na blachę o wymiarach 60/ 20. Pieczemy w temp. 190 - 200°C przez około 30 – 40 min. Wypieczony blat studzimy a następnie kroimy na ciastka (podłużne lub kwadratowe).