

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/proszek-do-pieczenia-100-g-p-16192.html>



Proszek Do Pieczenia 100 G

Cena	3,00 zł
Numer katalogowy	05902888128911
Kod EAN	05902888128911
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Wynalazek, który zrewolucjonizował cukiernictwo. Sypki proszek do pieczenia zawiera substancje, które wydzielając specjalne gazy podczas pieczenia spulchniają ciasto. Nieodzowny element wielu wypieków, takich jak ciasta, torty czy babeczki. Niezwykle skuteczny i niewyczuwalny w smaku ciast. Sprzedawany w opakowaniach po 100 g oraz 1 kg.

Zastosowanie:

Do wypieków. Spulchnia ciasto i pozwala mu urosnąć.

Całe jajka ubijamy z cukrem do białości. Dodajemy mąkę pszenną oraz ziemniaczaną (drugiej zawsze o połowę mniej) wymieszane z proszkiem do pieczenia oraz dowolny aromat. Mieszymy. Wlewamy stopioną gorącą margarynę, znów mieszamy. Większość ciasta wlewamy do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą lub mąką. Do pozostałego ciasta dodajemy kakao, mieszamy i wylewamy na jasne ciasto. Następnie pieczemy w piekarniku nagrzanym do 150 stopni z termoobiegiem przez ok. 50 minut. Podawać z cukrem pudrem.

Ciekawostki:

Czy wiesz, że proszek to rozkładająca się chemiczna substancja, która wydziela gazy spulchniające i podnoszące ciasto?