

CHIA I MANGO

Yummy
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
BISKVIT	
GOLDEN LUX	1,000
Ulje	0,450
Voda	0,450
Chia semenke	0,070
Ukupno	1,970

Temperatura pečenja: 190 °C

Vreme pečenja: 15-20 min

KREMA	
CHEESE CAKE	0,800
Pire od manga, oko 50 °C	0,800
Jogurt	1,400
Chia semenke	0,120
Ukupno	3,120



UPUTSTVO ZA RAD

Sve sastojke za masni biskvit izmešamo, rasporedimo ravnomerno u pleh u koji je prethodno postavljen papir za pečenje i pečemo.

Pomešamo **CHEESE CAKE** ugrejani mango pire i jogurt, pred kraj mešanja dodamo chia semenke.

Nakon hlađenja ukrasiti po želji.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35