

# ŠTANGLICE S MALINAMA I BADEMIMA

Yummy  
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
<b>PRHKO TESTO</b>	
Brašno T-500	0,500
Maslac / margarin	0,350
Šećer u prahu	0,175
<b>JASKO PEC (prašak za pecivo)</b>	<b>0,008</b>
<b>Ukupno</b>	<b>1,033</b>

Temperatura pečenja: 190 °C  
Vreme pečenja: 10 min

<b>BISKVIT</b>	
<b>GOLDEN LUX</b>	1,500
Ulje	0,670
Voda	0,670
Badem (usitnjen)	0,070
<b>Ukupno</b>	<b>2,910</b>

Temperatura pečenja: 190 °C  
Vreme pečenja: oko 25-30 min

<b>NADEV</b>	
<b>MELLA NADEV MALINA</b>	<b>1,500</b>
Listići badema	0,150



## UPUTSTVO ZA RAD

Razvaljamo prhko testo i stavimo na pleh gde je postavljen papir za pečenje i početno zapecemo. Nakon kratkog hlađenja, ravnomerno nanesimo 0,50 kg **NADEVA OD MALINE** i na to rasporedimo masni biskvit sa bademima. Preostali **NADEV OD MALINE** nanesimo s dresirkom u obliku rešetke, pospemo sa listićima badema i pecemo.



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