

# ČOKO-MENTA

Yummy  
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
<b>BISKVIT</b>	
<b>ČOKO MUFFIN</b>	<b>1,100</b>
Jaja	0,400
Ulje	0,400
Voda	0,240
<b>Ukupno</b>	<b>2,140</b>

Temperatura pečenja: 190 °C

Vreme pečenja: 30-35 min

<b>SMEŠA MENTA</b>	
Kisela pavlaka	1,000
Jaja	0,200
Šećer	0,200
Pšenični skrob	0,100
<b>PASTA MENTA</b>	<b>0,050</b>
<b>Ukupno</b>	<b>1,550</b>



## UPUTSTVO ZA RAD

Sve sastojke za masni biskvit izmešamo, rasporedimo ravnomerno oko 1,5 kg u pleh u koji je prethodno postavljen papir za pečenje.

Smešu s mentom ravnomerno rasporedimo po masnom biskvitu, a preostali masni biskvit nanesimo sa dresirkom, promešamo viljuškom i pečemo.



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:

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

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35