

# MAK I VIŠNJA

Yummy  
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
<b>BISKVIT</b>	
<b>ZLATNI MUFFIN</b>	<b>0,650</b>
<b>MAK NADEV</b>	<b>0,650</b>
Jaja	0,320
Ulje	0,240
Voda	0,430
<b>Ukupno</b>	<b>2,290</b>
<b>NADEV VIŠNJA</b>	<b>1,200</b>

<b>KREMA</b>	
Slatki sir	0,800
Pavlaka	0,700
Šećer	0,200
Jaja	0,300
<b>MELLA KREM</b>	<b>0,150</b>
<b>Ukupno</b>	<b>2,150</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: oko 45 min



## UPUTSTVO ZA RAD

Sve sastojke za masni biskvit izmešamo i ravnomerno nanesimo na pleh na koji je postavljen papir za pečenje.

Nakon toga ravnomerno rasporedimo NADEV VIŠNJU i sve prekrijemo sa kremom od slatkog sira, pospemo makom i ispečemo.



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