

TRI LEĆE (TRES LECHES) RECEPTI



Koristeći: VOLUMINA NEUTRO, DEKOJEL CAMEL, MELLA WHIP (slatka pavlaka biljnog porekla)

Biskvit:

Jaja (7 kom)	0,420 kg
Šećer	0,280 kg
VOLUMINA NEUTRO	0,047 kg
Prašak za pecivo	0,009 kg
Brašno	0,350 kg
Voda	0,140 lit
<hr/>	
Ukupna masa	1,246 kg

Temperatura pečenja: 180 °C
Vreme pečenja: 25 - 30 min

Tri leće preliv:

MELLA WHIP (slatka pavlaka)	1 lit
Mleko	1 lit
<hr/>	
Ukupna masa	2 lit

Dekoracija:

DEKOJEL CAMEL oko 0,400 kg

Uputstvo za rad: Sjedinimo sve sirovine za biskvit, umutimo mikserom i ispečemo, Nakon što se biskvit dovoljno ohladi prelijemo sa mešavinom mleka i slatke pavlake. Kada je mleko upilo po površini, premažemo sa DEKOJEL CAMELOM. Kolač dobro ohladimo pre posluživanja, za potpuni užitak.

Napomena: Receptura za pleh 30x40 cm,



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