

HERRASVÄKI SENTÄÄN!

Voi **2000 g**

4200008 / K-kide sokeri **1000 g**

1200011 / Vehnäjauho puolikarkea **3000 g**

5500003 / Kokomunamassa **240 g**

F00804 / Hirvensarvisuola **7 g**

2400166 / Chococream punaiset marjat

Sekoita temperoitu voi, sokeri, hirvensarvisuola ja vehnäjauhot keskenään. Lisää lopuksi kokomunamassa. Painele taikina esimerkiksi vanerin päälle, peitä ja laita kylmään yöksi, jolloin taikinan käsittely on huomattavasti helpompaa.

Täytä pikkuleivät Chococream-täytteellä ja dippaa valkoiseen kuorrutteeseen.

Taikinan aukikaulaus **n. 3 mm**

Muotin halkaisija **35 mm**

Paistolämpötila **180 °C**

Paistoaika **5 min**

Suklaakoriste:
2400148 / Dobra Rose petals



CONDITE