

Przelicznik miar i wag



g



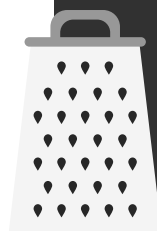
g

250
ml

g

	g	g	g
cukier	4	12	220
cukier puder	3	10	200
mąka krupczatka	3	10	170
mąka kukurydziana	3	8	135
mąka graham	3	9	160
mąka pszenna 450	3	10	170
650	3	10	160
750	3	9	150
2000	3	10	145
mąka ziemniaczana	4	12	200
mąka żytnia 720	3	9	145
2000	3	8	200
proszek do pieczenia	3	10	-
kasza manna	-	15	180
bułka tarta	3	8	110
płatki owsiane	-	6	120

*płaska tyżeczka/tyżka



Cukier waniliowy

Laskę wanilii włóż do cukru i zamknij szczelnie.
Czas: 2 tygodnie.

Cukier cynamonowy

Do cukru dodaj szczyptę cynamonu i laskę cynamonu, zamknij szczelnie.
Czas: tydzień.

Esencję waniliową

Do 100 ml rumu włóż 2 przekrojone laski wanilii.
Czas: miesiąc.



	g	g	g
Kasia	5	15	225
miód	7	22	360
mleko	5	15	250
olej	5	14	230
śmietana 18%	4	12	230
30%	5	16	270
woda	5	15	250

*płaska łyżeczka/łyżka

Twoje ciasto w dobrej formie

Ciasto drożdżowe

Formę wysmaruj tłuszczem lub wyłóż papierem do pieczenia.

Ucierane/biszkopt

Formę wysmaruj tłuszczem i posyp bułką tartą lub wyłóż papierem do pieczenia.

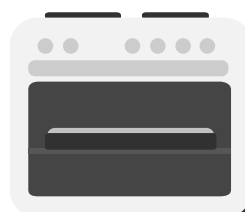
Krucze/francuskie

Formę wysyp mąką.



	g	g	g
drożdże suszone	4	12	300
kakao	3	8	130
kawa mielona	3	9	133
mak suchy	3	10	165
orzechy zmielone	-	8	130
wiórki kokosowe	-	8	115

*płaska łyżeczka/łyżka



Nagrzanie piekarnika

Ciasto drożdżowe/ucierane

Piekarnik nie powinien być gorący, dzięki temu ciasto pięknie wyrośnie.

Krucze/francuskie

Piekarnik powinien być mocno nagrzwany, dzięki temu tłuszcz wyparuje, a nie wypłynie.