

Bellkule Receptura z dodatkiem sera

KOMPLET BELLKULE

Ciasto

BELLKULE	1.000 g
Ser twaróg mielony	500 g
Woda	400 g
Jaja	500 g
Olej	100 g
łącznie Ciasto	2.500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Masę odstawić na około 20 minut.
 czas mieszania: 3 minuty
 czas spoczynku: 20 minut
 Ciasto dozować bezpośrednio do gorącego tłuszczu maszynowo lub za pomocą gałkownicy do lodów.
 Usmażyć.



Z dobrego upieczenia najlepsze!

