



ΥΛΙΚΑ

350 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ
250 ΖΑΧΑΡΗ
200 ΓΡ. ΒΙΤΑΜ με ΒΟΥΤΥΡΟ
50 ΓΡ. ΓΑΛΑ
50 ΓΡ. ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
50 ΓΡ. ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ
4 ΑΥΓΑ
1 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ ΤΡΟΥΦΑ
(ΜΑΥΡΗ)
1 κ.γ. ΜΠΕΙΚΙΝ
1 πρέζα ΑΛΑΤΙ
3 ΒΑΝΙΛΙΕΣ
1 ΠΡΕΖΑ ΑΓΑΠΗ

ΤΙΠΣ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΚΕΙΚ

Με ΒΙΤΑΜ & ΤΡΟΥΦΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΧΤΥΠΑΜΕ ΤΗΝ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΤΟ ΛΙΩΜΕΝΟ ΒΙΤΑΜ ΓΙΑ 10 ΛΕΠΤΑ

ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΑ ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥ, ΤΟ ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ, ΤΟ ΓΑΛΑ, ΤΗΝ ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΙ 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΦΑΡΙΝΑ ΚΑΙ ΧΤΥΠΑΜΕ ΓΙΑ 5 ΛΕΠΤΑ ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ ΑΠΟ ΧΑΜΗΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΥΞΑΝΟΝΤΑΣ ΚΑΘΕ ΕΝΑ ΛΕΠΤΟ

ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΚΡΟΚΟΥΣ ΕΝΑΝ ΕΝΑΝ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΓΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΚΟΛΑΕΙ ΣΤΑ ΤΟΙΧΩΜΑΤΑ ΜΑΖΙ ΜΕ 1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΦΑΡΙΝΑ ΜΕ ΚΑΘΕ ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΜΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΚΑΙ ΧΤΥΠΑΜΕ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΓΙΑ 5 ΛΕΠΤΑ.

ΜΕΤΑ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΦΑΡΙΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΠΕΙΚΙΝ ΧΤΥΠΩΝΤΑΣ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ Η ΙΔΑΝΙΚΑ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΜΕ ΜΑΡΙΖ ΑΠΟ ΚΑΤΩ ΠΡΟΣ ΤΑ ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ

ΤΕΛΟΣ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΝΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΘΕΙ

ΨΗΝΟΥΜ ΣΕ ΠΡΟΘΕΡΜΑΣΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 170° ΓΙΑ 40-50 ΛΕΠΤΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

