Дополнительно к миксу вам понадобятся следующие продукты питания:

15 мл молока
40 г размягченного сливочного масла
1 маленькое яйцо
30 мл растительного масла
Форма любая, рекомендуемый размер 15х15х4 см

Способ приготовления

• Разогрейте духовку до 160 °С (конвекция) / 180 °С (стандартная) / 4 (газовая).
•Смажьте или застелите форму для выпекания.
•Добавьте все ингредиенты в миску и перемешайте до образования однородного теста.
•Вылейте в форму и выпекайте 25-30 минут или пока нож, воткнутый в середину, не будет выходить чистым.
•Достаньте из духовки и охладите в форме.
•Когда остынет, выньте из формы и наслаждайтесь.

Приятного аппетита!

Бамбинго

БУТЫЛКА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Малиновый пирог с миндалем и шоколадом

По любому вопросу сканируй QR-Код.

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый нерафинированный, миндаль молотый, шоколад белый кондитерский, малина сублимированная.

КЖБУ на 100 г блюда:
Содержание белка: 6,5 г; жира: 8,5 г; углеводы: 74 г; энергия: 400 ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 15-20 °С, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 165г, Брутто: 350 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.
www.бамбинго.shop

2038293179262