

Pieczenie ciast

Dodany przez ds

Jak długo i w ilu stopniach pieczemy poszczególne rodzaje ciast

Ciasto:

BISZKOPTOWE: temp. 170-180 *** 20-30 min.

PIERNIK: temp. 150-160 *** 45-60min.

KRUCHE: temp. 170-200 *** 20-30min.

PÓŁKRUCHE: temp. 180-220 *** 20-30min.

FRANCUSKIE: temp. 220-250 *** 15-30min.

PIASKOWE: temp. 160-180 *** 30-45min.

DROŻDŻOWE: temp. 170-180 *** 20-50min.

