



Печенье на основе микса «Пирог «Бакальдрин»

1,000 кг	Микс «Пирог «Бакальдрин» (RU43136150)
0,250 кг	яйцо
0,250 кг	маргарин
1,500 кг	Всего теста

Время замеса:	2-4 минут медленно на спиральном тестомесе
Отлежка теста:	30 минут в холоде
Температура печи:	190 – 200 °С
Время выпечки:	8-12 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто на медленной скорости. После отлежки тесто раскатать скалкой до 4-5,5 мм и вырезать металлической выемкой тестовые заготовки. Выпекать при температуре 190-200⁰С. Охлажденное печенье можно украсить сахарной или шоколадной глазурью «**Венская помадка**».

* В тесто можно добавить дробленый орех, изюм.