

# Kaera-mandlijahuküpsised



**Kogus** 1 kg

## KIRJELDUS

Võibiskviittainast kaera- ja mandlijahust küpsis, mis on spiraalne õiekujuline

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.280
Suhkur	0.224
Munamass/muna	0.112
Gl.vaba kaerajahu	0.336
Küpsetuspulber	0.011
Vesi	0.068
Mandlijahu	0.224
<b>Maitseained:</b>	
Apelsinikoorepasta	0.022
Kardemon (jahvatatud)	0.007
Muskaatpähkel (riivitud)	0.002

Kokku **1.286**

Või ja suhkur vahustatakse vahustuskatlas labasegajaga valkjaks massiks. Saadud massile lisatakse vahustamist katkestamata järk-järgult munamassi/muna-veesegu. Vahustunud massile lisatakse juurde gluteenivaba kaerajahu, mandlijahu, küpsetuspulber, jahvatatud kardemon, riivitud muskaatpähkel, apelsinikoorepasta ja segatakse ühtlaseks tainaks.

## VORMIMINE/KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
	0.000

Kokku **0.000**

Tainas vormitakse sakilise tülle Ø 10-11 ja pritskoti abil, küpsetuspaberiga kaetud plaadile 3 cm läbimõõduga spiraalsed õiekujulised küpsised.

Küpsetatakse ca 200 °C juures 8-10 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

