



Ciasto parzone

Składniki na 1 litr:

WODA	200 ML	MĄKA	210 G
SÓL	SZCZYPTA	JAJA	300 G
MASŁO	70 G	ŻÓŁTKA	20 G
CUKIER	20 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda Masło Sól Cukier	200 ml 70 ml szczypta 20 g	Włożyć do pojemnika	 90°C	200 obr./min	2 min	Otwarty	
2	Mąka	160 g	Dodać	 100°C	500 obr./min	30 s	Otwarty	 Wyłączyć temperaturę po tym etapie.
3	Jaja Żółtka	100 g 20 g	Dodawać powoli	–	500 obr./min	45 s	Otwarty	Szybko przełożyć potrawę do pojemnika.



PORADY SZEFA KUCHNI

Ciasteczka można ozdobić granulkami cukru lub czekoladowymi ziarenkami.