

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.

