



ALFAPRO

Babka orzechowa

SKŁADNIKI

CIASTO

1000 g [SOFT BABKA ALFAPRO](#)

350 g [OLEJ](#)

150 g [DELIPASTA CREMOSA](#)
[ORZECH ŁASKOWY FABBRI](#)

150 g [POLEWA FLEXIGLAZE](#)
[ALFAPRO](#)

450 g [MASA JAJOWA](#)

50 g WODA

100 g ORZECH ZIEMNY
ROZDROBNIONY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Wszystkie składniki ubijamy 4–5 min. na średnich obrotach, wypełniamy formy do pieczenia.
- 2** Pieczemy 40–50 minut w temperaturze 180 °C.
- 3** Po wyjęciu z formy i ostygnięciu dekorujemy podgrzaną do temperatury 30–40 stopni °C polewą Flexiglaze o smaku karmelowym

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: savpol@savpol.pl

