

РЕЦЕПТ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК

Ингредиенты:

Яйцо	2	штук
Молоко	0.5	стакан
Масло сливочное	100	грамм
Масло растительное	80	грамм
Сахар	100	грамм
Соль	по вкусу	грамм
Ванилин	по вкусу	грамм
Мука	700-800	грамм

Приготовление:

Яйца взбиваем венчиком. Добавляем теплое молоко, мягкого сливочное масло, растительное масло, сахар, соль, ванилин. Хорошо перемешиваем. Всыпаем муку, замешиваем песочное тесто.

Дозировка и время выпечки:

Номер формы	Дозировка	Температура	Время
№05	8 грамм	180°C	3 минуты
№15	12 грамм	180°C	2 минуты
№17	12 грамм	180°C	3 минуты
№18	11 грамм	180°C	3 минуты
№23	6 грамм	180°C	2 минуты
№24	9 грамм	180°C	2 минуты
№25	13 грамм	180°C	2-3 минуты
№26	95 грамм	180°C	3-4 минуты
№29	12 грамм	180°C	2,5 минуты
№30	400 грамм	180°C	4-5 минут
№34	8 грамм	180°C	2 минуты
№35	11-12 грамм	180°C	2,5 минуты
№37	10-11 грамм	180°C	2 минуты
№44	28 грамм	180°C	3 минуты
№49	6 грамм	180°C	3 минуты
№50	8 грамм	180°C	3 минуты
№51	40 грамм	180°C	3 минуты
№52	24-25 грамм	180°C	4 минуты
№58	18 грамм	180°C	3-4 минуты
№65	45 грамм	180°C	4 минуты
№97	12 грамм	180°C	3 минуты