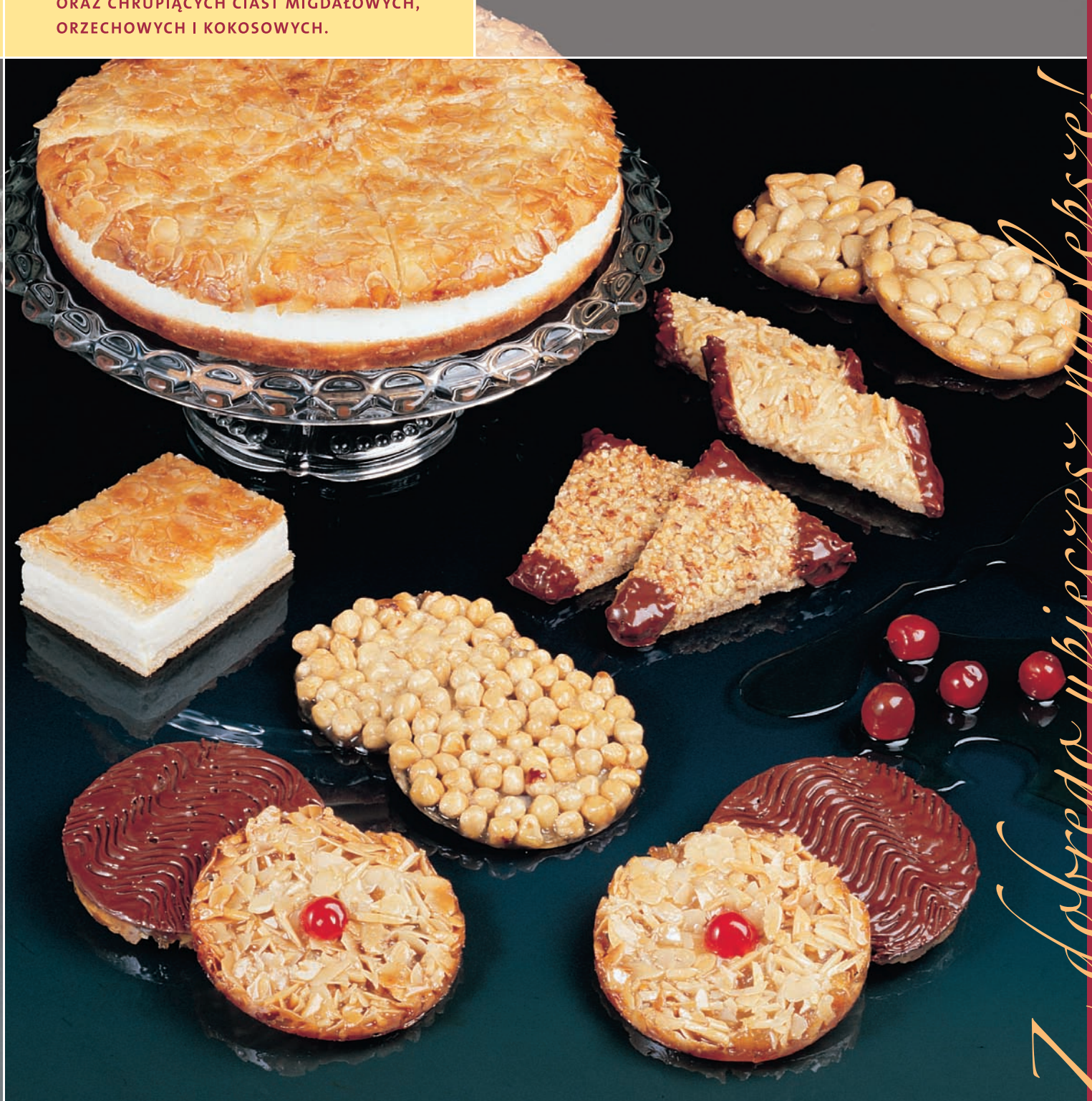


# KOMPLET Florenta

MIESZANKA DO WYPIEKU FLORENTYNEK  
ORAZ CHRUPIAĆCYCH CIAST MIGDAŁOWYCH,  
ORZECHOWYCH I KOKOSOWYCH.



*Z dobrą upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Florenta

## Florentynki

ok. 30 szt.

<b>KOMPLET Florenta</b>	500 g
migdały (pół na pół siekane i tarte)	250 g
skórka cytrynowa/pomarańczowa (drobno krojona)	80 g
<hr/>	
łącznie ilość	830 g

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, dobrze wymieszać i wyłożyć na okrągłe foremki o średnicy 8-10 cm. Foremki powinny być natłuszczone lub wyłożone papierem do pieczenia. Ciasteczka wypiekać z lekkim zaparowaniem. Po wystygnięciu wyjąć je z foremek i jednostronnie posmarować czekoladą.

<b>temp. pieczenia:</b>	190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 10 minut

## Żądło

<b>KOMPLET Florenta</b>	500 g
ciasto drożdżowe	2.400 g
migdały (siekanie lub płatki)	300 g
<hr/>	
łącznie ilość	3.200 g

### Wykonanie:

Ciasto drożdżowe rozwałkować, pokropić wodą i posypać migdałami wcześniej wymieszanych z **KOMPLET Florenta** lub posypać migdałami, a potem **KOMPLET Florenta**.

Wypiekać po osiągnięciu 3/4 gary.

<b>temp. pieczenia:</b>	210 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 15 minut

## Orzechowe różki

<b>KOMPLET Florenta</b>	750 g
ciasto kruche	2.000 g
orzechy (siekane)	500 g
<hr/>	
łącznie ilość	3.250 g

### Wykonanie:

Ciasto kruche rozwałkować na grubość 5-6 mm i wypiec wstępnie na blasze 60x40 cm. Na ciasto nanieść marmoladę morelową. Orzechy wymieszać z **KOMPLET Florenta** i posypać ciasto.

Po wypieczeniu wykroić różki, a po wystygnięciu zanurzyć w kuwercie.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 20-25 minut

## Dziadek do orzechów

<b>KOMPLET Florenta</b>	500 g
orzechy laskowe	ok. 1.000 g
<hr/>	
łącznie ilość	1.500 g

### Wykonanie:

Na uprzednio wyłożone papierem lub natłuszczone foremki o średnicy 8-10 cm wyłożyć równomiernie orzechy laskowe (ok. 12 g na foremkę).

Po wypieczeniu i wystygnięciu ciasteczka wyjąć z foremek, zanurzyć spody w kuwercie lub nałożyć z nugatem na spody z ciasta kruchego.

<b>temp. pieczenia:</b>	190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 15 minut

Z dobrą upieczesz najlepsze!