

## Пряная смесь

Смесь для пряных тортов и пирожных

### Рецепт для пряных пирожных

Противень 50 x 80 см	Противень 60 x 40 см	
400 г	240 г	<b>Пряная смесь</b>
1650 г	1000 г	Мука
1300 г	800 г	Сахар
150 г	100 г	Тёртые жареные орехи
1500 г	900 г	Молоко
450 г	300 г	Яйца
500 г	300 г	Растительное масло
300 г	200 г	Кувертюр или глазурь

#### Приготовление:

Выложить противень с бортиками бумагой для выпечки.

- хорошо перемешать **Пряную смесь**, муку, сахар и орехи;
- добавить молоко, яйца, и растительное масло;
- после выпекания охладить;
- снять бумагу; покрыть изделие кувертюром или глазурью.

**Температура выпечки:** 190-200 °С; по истечении 10 мин. открыть заслонку

**Время выпечки:** 30 мин.

**Количество:** 90/56 5 x 8,5 см