

Whoopie pie waniliowe

SKŁADNIKI

CIASTO

1000 g [VANILLACAKE ALFAPRO](#)

390 g [MARGARYNA 82 %](#)

410 g [MASA JAJOWA](#)

NADZIENIE

100 g [NADZIENIE CZARNA
PORZECZKA 60% ALFAPRO](#)

POLEWA

200 g [POLEWA BIAŁA](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Ciasto

Umieść margarynę w misie miksera i ubijaj na wysokich obrotach przez 5–8 minut, aż jej objętość wzrośnie półtora – do dwukrotnie. Stopniowo dodawaj masę jajową i kontynuuj ubijanie na wysokiej prędkości przez kolejne 3–5 minut.

Dodaj mieszankę suchą i dokładnie wymieszaj na średnich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji przez 2–3 minuty.

Odsącz ciasto za pomocą worka cukierniczego.

Piecz w temperaturze 190°C przez 10–14 minut (w zależności od masy kęsów)



ciasta). Po wypieku pozostaw do całkowitego wystudzenia.

2

Dekorowanie

Przełóż nadzieniem i udekoruj polewą.

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**

