



## ESPONJA Y BRAZO DE GITANO

Bakels Ovalett	36 g
Agua*	400 g
Huevo**	600 g
Azucar	600 g
Harina	600 g
Almidón de patata***	200 g
Levadura en Polvo Dúo	20 g

Añadir todos los ingredientes en un bol, batir durante aproximadamente 3-5 min. a alta velocidad. Temperatura de cocción alrededor de 180-220 °C hasta conseguir el color deseado.

\*Temperatura ambiente del agua. \*\*Temperatura ambiente del huevo \*\*\*La harina se podría añadir en lugar de almidón de patata.

**AB NORDBAKELS**

von Utfallsgatan 26-30, Box 13099, 402 52 Göteborg

Tel +46 (0)31 755 35 00 Fax +46 (0)31 755 35 49 E-mail [export@nordbakels.se](mailto:export@nordbakels.se)