



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

CARROT CAKE

Normatyw surowcowy (20 ciastek):

- Mąka 250g
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (10g)
- 1 łyżka sody (10g)
- 2 łyżeczki cynamonu (5g)
- ½ korzenia imbiru
- 300g cukru morena
- 240ml oleju słonecznikowego
- 4 jajka
- 2 łyżeczki olejku waniliowego
- 300g marchewki
- 100g orzechów włoskich



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- Obróbka wstępna produktów (umycie składników i obieramy marchew)
- Mąkę przesiać i wymieszać z suchymi składnikami
- Dodać olej i cukier, ubijać aż składniki dobrze się połączą
- Dodajemy laski wanilii i starty na tarce imbir i mieszamy
- Następnie dodajemy marchewkę startą na tarce i orzechy
- Mieszamy i wstawiamy do piekarnika aż ciasto się zrobi
- Podajemy na talerzu z kremem i sosem z malin i miętą i suszonymi malinami.



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

CROQUETAS DE POLLO AL CURRY

Normatyw surowcowy:

- Szczypiorek (do dekoracji)
- Sos ostro słodki (do dekoracji)
- Mąka 450g
- Masło 400g
- Pieczony kurczak z olejem i tłuszczem 1kg
- Sól 45g
- Pasta curry 50gr
- Mleko 4L
- Bułka tarta 200g
- Jajko 3 szt.
- Olej 2 l (zależy od frytkownicy)



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- Z kurczaka wyjmujemy kości.
- Mięso wraz ze skórą rozdrabniamy na małe kawałeczki
- Rozpuszczamy masło
- Dodaj mąkę i podsmaż aż stanie się lekko brązowa
- Dodaj sól, curry i kurczaka na koniec dodaj mleko
- Gdy mleko się zagotuje, gotuj przez 10 minut i mieszaj.
- Po ugotowaniu przekładamy do naczynia i pozwalamy ostygnąć
- Z masy formujemy kulki
- Następnie panierujemy w jajku i bułce tartej
- Wstawiamy na głęboki olej aż do uzyskania brązowego koloru
- Podajemy z sosem słodko ostrym i szczypiorkiem