BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Bageri

HÖGTID/SÄSONG

Svinn

FÄRDIG PRODUKT

Cookies

SVINNRECEPT: SMÅKAKOR PÅ SKORPMJÖL

ÖVERSIKT

Här är ett fantastiskt recept på småkakor som inte bara smakar fantastiskt utan också hjälper till att minska matsvinnet! Genom att använda överblivet gammalt torrt bröd från tidigare bakningar, kan du göra dessa småkakor på ett hållbart sätt och undvika att slänga bröd som annars skulle ha gått till spillo. Dessa småkakor är lätt att göra och är en utmärkt lösning för att använda upp ingredienser som annars skulle ha hamnat i soporna. Med detta recept kan du alltså både minska matsvinnet och njuta av en läcker och hållbar godbit!

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG	%
Ströbröd	0.150	20.90
Margarin	0.200	27.90
Ägg	0.060	8.40
Salt	0.003	0.40
Bakpulver	0.003	0.40
Choklad (hackad)	0.100	14.00
Socker	0.100	14.00
Vetemjöl	0.100	14.00
	Total vikt: 0.716	

ARBETSBESKRIVNING

1. Använd torrt gammal bröd. Skär upp brödskivor och lägg på hålplåt
2. Ställ in i eftervärme i en ugn och torka över natten. Alternativt baka av dem på ca 150 grader 20-30 minuter.
3. Blanda brödet i en matberedare. Se till att brödet är tort innan.
4. Blanda smör och socker så att det går ihop
5. Tillsätt sedan resterande ingredienser.
6. Blanda ihop till en smidig deg.
7. Gör en rulle av degen, kubba i önskade bitar.

Baktemperatur: 180°C
Baktid: 10-12 min