

## Rozsos – Napraforgómagos teljes kiőrlésű keksz

Különleges, ízletes és egészséges kekszkeverék, magas rozstartalommal. Glikémiás indexe alacsony és hozzáadott cukrot nem tartalmaz. Az egészségtudatos vásárlók kedvence lesz!

### Alaprecept:

#### Rozsos - napraforgómagos kekszkeverék

1000 g	
Universa Sütőmargarin 80%	260 g
Tojás	200 g

A margarint és a tojást keverje kb 3 percig, majd adja hozzá a kekszkeveréket és keverje további 2-3 percig. Süsse 180 C-on kb. 12-15 percig.



## Arizona

Kakaós piskóta hozzáadott cukor nélkül.

### Alaprecept:

#### Arizona süteménypor

1000 g	
Friss tojás	700 g
Víz	100 g

Keverje össze a hozzávalókat magas fokozaton kb. 3-6 percig. Süsse 180°C-on kb. 20-30 percig.



## Vanília hidegkrémpor

Süthető, hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

### Alaprecept:

#### Vanília hidegkrémpor

400 g	
Lehűtött forralt víz	1000 g

Keverje össze a hozzávalókat magas fokozaton kb. 2-3 percig. A kész krém számos cukrászati termékhez használható



## Texas gyümölcsös piskóta

A Texas gyümölcsös piskóta többféle textúrával bír, ízekben gazdag és cukor felhasználása nélkül készül.

### Alaprecept:

#### Texas joghurtos süteménypor

1000 g	
Olaj	400 g
Tojás	400 g
Víz	200 g

Keverje össze a hozzávalókat lapos keverőlapátú géppel, alacsony fokozaton kb. 3 percig. Öntse bele egy tepsibe és süsse 180 C-on kb. 40 percig.



[www.bekaskft.hu](http://www.bekaskft.hu)

#### Budapest

1039 Budapest,  
Ipartelep u. 1/b  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

#### Győr

9028 Győr,  
Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

#### Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,  
Tiszavasvári út 37.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

#### Keszthely

8360 Keszthely,  
Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu

#### Szolnok

5000 Szolnok,  
Thököly út 101  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu