

Olasz almatorta

Diós tésztalap

Hozzávalók:

- 500 g Ecotrade Nevada diós sütemény mix
- 200 g tojás
- 150 g olaj
- 100 g víz

Kókuszkrém

Hozzávalók:

- 300 g Ecotrade kókuszöltelék
- 180 g víz

Almatölték

Hozzávalók:

- 850 g alma
- 50 g tojás
- 2 g fahéj

Morzsa

Hozzávalók:

- 60 g Ecotrade Super kruche vajás omlós tészta mix
- 150 g margarin
- 100 g durvára vágott dió
- 60 g kristálycukor

Dekoráció

- 50 g Ecotrade dekor porcukor

Elkészítés:

1. Keverje össze a diós tésztalap hozzávalóit.
2. Nyomja a kókuszos masszát a már formába simított massa tetejére.
3. Helyezze el rajta az almaszeleteket, szorosan egymást fedve.
4. Szórja meg a diós morzsával.
5. Süsse 180°C-on körülbelül 45 percig.
6. Díszítse Ecotrade dekor porcukorral.



Zabos-fahéjas keksz

Hozzávalók:

- **1000 g Ecotrade teljes kiőrlésű zabos-fahéjas kekszkeverék**
- 130 g tojás
- 140 g kristálycukor
- 420 g margarin

Elkészítés:

1. Verje habosra a margarint, a cukrot és a tojásokat körülbelül 10 perc alatt.
2. Adja hozzá az **Ecotrade teljes kiőrlésű zabos-fahéjas kekszkeverékét**, majd keverje további 2-3 percig.
3. Süssse készre körülbelül 190°C-on 18 percig.



Ropogós keksz

Hozzávalók:

- **1000 g Ecotrade Crispiness ropogós kekszkeverék**
- 200 g tojás
- 260 g kristálycukor
- 260 g margarin
- 200 g aszalt gyümölcsök (opcionális)

Elkészítés:

1. Keverje össze a margarint és a tojásokat körülbelül 3 percig.
2. Adjon hozzá aszalt gyümölcsöket vagy magvakat, majd keverje további 2 percig.
3. Ezután adja hozzá az **Ecotrade Crispiness ropogós kekszkeveréket** és dolgozza össze az egészet 2-3 percig.
4. Süssse 180°C-on körülbelül 12-15 percig.



Gofri

Hozzávalók:

- 1000 g Ecotrade gofri keverék
- 1000 g víz
- 320 g olaj

Elkészítés:

1. Keverje össze alaposan az összes hozzávalót robot géppel közepes fokozaton.
2. Adagolja a tésztát a 220-230°C-ra felmelegített gofrisütőbe és süsse kb. 3 percig.
3. A gofrisütőt kenje ki olajjal/formaleválasztóval az első sütés előtt.
4. Díszítéshez használja az Ecotrade Elita cukrozott vagy cukrozatlan növényi habkészítményeit.



Olasz kalács

Hozzávalók:

- 1000 g Ecotrade olasz kalács lisztkeverék
- 100 g tojás
- 75 g élesztő
- 100 g margarin/vaj
- 300 g víz
- 100 g narancshéj

Elkészítés:

1. Áztassa vízbe az aszalt gyümölcsöket és helyezze melegebb helyre, amíg megpuhulnak.
2. Olvassza fel a zsiradékot. Ezután keverje össze a többi hozzávalóval mixerben 3 perc lassú és 5 perc gyors fokozaton az aszaltgyümölcsöket kivéve, melyeket csak a dagasztás végén adjon a tésztához.
3. Hagyja kelni a tésztát 20 percig.
4. Ossza fel adagokra és formázza meg. Hagyja a formában kelni 150-180 percet.
5. Süsse 180-200°C -on 30 percig.



Mákos kalács

Tészta

Hozzávalók:

- 1000 g Ecotrade kelt tészta keverék
- 4000 g finomliszt
- 800 g margarin
- 400 g tojás
- 200 g élesztő
- 1800 g víz

Máktöltelék

Hozzávalók:

- 1000 g Ecotrade mák massza
- 450 g hideg víz

Elkészítés:

1. Dolgozza össze a hozzávalókat (a zsiradék kivételével) alacsony sebességen mixerrel, majd adja hozzá a zsiradékot.
2. Ezután növelje a sebességet, és dolgozza át körülbelül 6 percig.
3. Hagyja a tésztát körülbelül 25 percig kelni.
4. Mákos töltelék: kb. 3 perc alatt keverje össze közepes fokozaton az Ecotrade mák masszát a vízzel.
5. Formázzon 50 g-os adagokat, nyújtsa ki és kenje bele a máktölteléket.
6. Fonja össze.
7. Hagyja további 35-40 percig kelni.
8. Süsse készre körülbelül 180°C-on.

