

Co zrobić aby ciasto nie przypaliło się na wierzchu a co gorsza od s



Opis wskazówki

Większość ciast, które przygotowujemy w domu wymaga pieczenia minimum 45 minut. Jest dość długo i dlatego ciasta przypalają się zarówno z wierzchu jak i od spodu. Poznaj te dwa proste triki i zapomnij o niepożądanym smaku spalenizny w Twoim cieście

1. Aby ciasto nie przypaliło się NA WIERZCHU należy je przykryć folią aluminiową albo papierem do pieczenia. UWAGA! Należy to zrobić dopiero po upływie 30 minut od włożenia ciasta do piekarnika ! 2. Aby ciasto nie przypaliło się OD SPODU należy - przed włożeniem go do piekarnika - blachę z piekarnika posypać solą, zanim wstawimy naszą foremkę z ciastem . Z wykorzystaniem tych prostych rad Wasze ciasta , niezależnie od rodzaju, już nigdy się nie przypalą. Będą smaczne i apetyczne jak ta karpotka zamieszczona na zdjęciu :)