

By ciasto nie nawilgło od owoców



# Opis wskazówki

Rada przeznaczona dla ciast owocowych, których spód jest od gryczanryczany, pszenny bądź jakkolwiek a gdy na samej górze mają leżeć soczyste owoce w formie do pieczenia.

Witaj!Gdy robisz ciasto jako spód, a na wierzch planujesz umieścić owoce, to by sok z owoców nie osiadł pod wpływem pieczenia i parowania i nie wsiąkł w masę ciasta, należy posypać wierzch ciasta GRYSIKIEM czyli kaszą manną!:)Tadam!