

SESONKIRESEPTI

## PUMPKIN BAR

HALLOWEEN



## Pumpkin Bar

TUOTENRO		N. 50 KPL
930310	Vähäsuolainen voi	370 g
970081	Rypsiöljy	100 g
405522	Kidesokeri	250 g
99276	Fariinisokeri	300 g
562964	Fruitful Pumpkin	480 g
902015	Munamassa	150 g
112411	Classic paste Vanilla Tahiti	30 g
970001	Vehnäjauho	570 g
920262	Maissitärkkelys	10 g
	Piparkakkumauste	10 g
419072	Leivinjauhe	10 g
920107	Suola	5 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>2 285 g</b>

TUOTENRO	KUORRUTUS
610014M	Appelsiinin makuinen suklaanappi

## VALMISTUS

Sulata voi ja sekoita se öljyn ja sokereiden kanssa. Lisää munamassa vähitellen, lisää sen jälkeen kurpitsatäyte ja vanilja. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne varovaisesti sekoittaen. Levitä taikina 20 cm x 60 cm kokoiseen reunavuokaan. Paista 175 °C 25 minuuttia. Paiston alussa voit antaa höyryä.

Leikkaa ja dippaa jäähtyneet palat appelsiinisuklaassa. Koristele tyyliä mukaan esimerkiksi tummasta suklaasta tehdyillä kuvioilla.

