

Cookies Emergency

Ciasto	Temperatura Pieczenia	Czas pieczenia
Kruche	180-200	20-30
Półkruche	180-220	20-30
Piaskowe	160-200	30-45
Francuskie	250	15-30
Półfrancuskie	250	15-30
Biszkoptowe	160-180	15-30
Rolady biszkoptowe	160-180	15-20
Piernik	150-160	45-60
Drożdżowe (zależnie od wielkości)	160-180	15-50

