

Υλικά:

Creations Mediterranean SONNEVELD	250 γρ.
Αλεύρι 70 Δυνατό	750 γρ.
Κρασί Αρετσίνωτο	300 γρ.
Λάδι	250 γρ.
Super Rore DRAGSBAEK (θερμ. δωματίου)	150 γρ.
Brandy 40° LUXARDO	40 γρ.
Μπέικιν Πάουντερ BAKELS	30 γρ.
Ζάχαρη	50 γρ.
Αλάτι	15 γρ.



Χτυπάμε με το φτερό στο μίξερ το κρασί, το λάδι, το Brandy και τη μαργαρίνη μέχρι να γίνουν κρέμα. Ενσωματώνουμε το Creations Mediterranean, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ μέχρι η ζύμη να κορδάρει ελαφρώς.

Κόβουμε τη ζύμη στα επιθυμητά τεμάχια (προτεινόμενο βάρος 25 γρ.) και πλάθουμε κριτσίνια.

Προαιρετικά πασπαλίζουμε με ντεκόρ καλαμποκιού.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 170°C σε αερόθερμο φούρνο ή 190°C σε ταμπανωτό φούρνο

Χρόνος: 15 - 20 λεπτά

Ανοίγουμε τα τάμπερ τα τελευταία 5 λεπτά.