

Volume 99, October 2020

# MASTERLINE

BULLETIN

# COOKIES

SPECIAL





## **GLUTEN FREE BREAD MIX**



- Lowers Cholesterol Levels
- Improves Digestion
- Reduces Lactose Intolerance
- Regulates Body Fat
- Increases Energy Levels
- Avoids Celiac Disease

**INTRODUCING**

*Desire*<sup>TM</sup>

## **GLUTEN FREE SUGAR FREE BREAD MIX**

- Lowers Cholesterol Levels
- Improves Digestion
- Reduces Lactose Intolerance
- Regulates Body Fat
- Increases Energy Levels
- Avoids Celiac Disease
- Zero Sugar





ಪ್ರಿಯ ಬೇಕರ್ ಗೆಳೆಯರೇ

ನಿಜವಾದ ಸಂತಸದ ಹಬ್ಬದ ಸೀಸನ್ ಇಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ! ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ಬುಲೆಟಿನ್‌ನ ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಗುರ್ಮೆಟ್ ಕುಕೀಸ್ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇದು ನಿಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರ ಮನಸೂರೆಗೊಳ್ಳುವುದಂತೂ ಖಚಿತ! ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಹ ನಾಲಗೆಗೆ ಹಬ್ಬದ ಅನುಭವ ನೀಡುವುದಲ್ಲದೆ ಉಡುಗೊರೆಯಾಗಿ ನೀಡಲೂ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ತಪ್ಪದೇ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸವಿದು ನೋಡಿ!

ಕೋವಿಡ್ 19 ಜನರ ಬದುಕು ವ್ಯಾಪಾರ ಎಲ್ಲದರ ಮೇಲೂ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತಿರುವಾಗ ನಿಮ್ಮ ಸರಕು ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆ ನಿರಂತರವಾಗಿಯೂ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿಯೂ ಇರುವಂತೆ ಖಾತರಿಪಡಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಬಂಜ್ ನಿಮ್ಮ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಬೆಂಬಲ ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಸಹಾಯಕ್ಕಾಗಿ ನೇರವಾಗಿ ಇಲ್ಲವೇ ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ನಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ. ಈ ಹಬ್ಬದ ಸೀಸನ್ ಎಂದೆಂದಿಗೂ ನಿಮ್ಮ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಲು ನಾವು ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ.

ದೀಪಾವಳಿ ಶುಭಾಶಯಗಳು ಹ್ಯಾಪಿ ಬೇಕಿಂಗ್

**ಮಾಸ್ಟರ್‌ಲೈನ್ ತಂಡ**



Check out our



Web: [www.masterlineonline.com](http://www.masterlineonline.com)

**FOR PRIVATE CIRCULATION ONLY**

Published by:

**Director, Masterline Bakery Service**

No.1, Victor Mansion, Kodihalli, Old Airport Road  
Bangalore - 560 008. Tel: 080 - 4644 5300, 4644 5309

Head Office:

**Bunge India Pvt Ltd**, 601-C & 601-D, 6th Floor, The Capital,  
C-70, G Block, Bandra Kurla Complex, Bandra (East), Mumbai,  
Maharashtra - 400051. Tel: 022 - 6681 9500



## ಕ್ರೌಂಚಿ ಓಟ್ ಕುಕೀಸ್

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬುರಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೂರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಓಟ್ ಪುಡಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನಪುಡಿಯನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು 5 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪ ಇರುವಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಸವರಿ ಓಟ್ ಉದುರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇ ನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.
- 160ಡಿಗ್ರಿ, ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಓಟ್ ಪ್ಲೋರ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಬುರಾ ಸಕ್ಕರೆ	250 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ	500 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	25 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	150 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನಪುಡಿ	250 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	200 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	20 ಗ್ರಾಂ



160°C



15 Min.





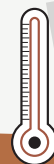
## ಯಮ್ಲಿ ಮೇಜ್ ಕುರಿನ್ಸ

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ ಮತ್ತು ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಹಾಲಿನಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತುವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೊರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪವೇ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾ ಮೆದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ
- ಇದನ್ನು 5 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪ ಇರುವಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಸವರಿ ಓಟ್ ಉದುರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇ ನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ
- 150ಡಿಗ್ರಿ, ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ	450 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	400 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	50 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ (ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ)	100 ಗ್ರಾಂ



150°C



15 Min.





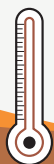
## ಮಿರೆಟ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಕುಕಿಸ್

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಬಿಸಿ ಹಾಲು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ, ಮಸಾಲೆಪುಡಿ ಮತ್ತು ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೊರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ಡೆಟ್ ಹಿಟ್ಟು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಮಿಲ್ಡೆಟ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಓಟ್ಸ್, ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿಡಿ.
- ಇದನ್ನು ಕ್ರೀಮ್ ಮಿಕ್ಸ್ ನೊಂದಿಗೆ ಕಲೆಸಿ ಮೆದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ರೆಫ್ರಿಜೆರೇಟ್ ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.
- ನಂತರ 15 ರಿಂದ 20 ಗ್ರಾಂ ನಷ್ಟು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ.
- ಉಂಡೆಗಳ ನಡುವೆ 2 1/2 ಅಂಗುಲ ಅಂತರವಿರುವಂತೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.
- 160ಡಿಗ್ರಿ, ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮಿಲ್ಡೆಟ್ ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	400 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ	450 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	30 ಗ್ರಾಂ
ಜೇನು	50 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	18 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	02 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನಪುಡಿ	350 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಡೆಟ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್	300 ಗ್ರಾಂ
ಓಟ್ಸ್	100 ಗ್ರಾಂ
ಬಿಸಿ ಹಾಲು	200 ಮಿ.ಲಿ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	20 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ	5 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	100 ಗ್ರಾಂ



160°C



20 Min.





# ನೆಂಟರ್ ಫಿಲ್ಡ್ ಕಪ್ ಕುರೀಸ್

## ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಮೊಸರು, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ ಮಾತು ಬಟರ್ ಎಸೆನ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೊರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕೊನೆಗೆ ಮೈದಾ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಹಗುರಾಗಿ ಕಲೆಸಿ. ಇದನ್ನು ನಾದಬೇಡಿ.
- ನಂತರ 15 ರಿಂದ 20 ಗ್ರಾಂ ನಷ್ಟು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ.
- ಉಂಡೆಗಳ ನಡುವೆ 2 1/2 ಅಂಗುಲ ಅಂತರವಿರುವಂತೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.
- 160ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ನಲ್ಲಿ ತೂತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ.
- ಪೈಪಿಂಗ್ ಬ್ಯಾಗ್ ಬಳಸಿ ಚಾಕಲೇಟ್ ಟಫಲ್ ಅನ್ನು ಈ ತೂತಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಪೇಪರ್ ಕಪ್ ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಿನ್ನಲು ಕೂಡಿ.

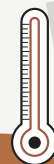
## ವಿಧಾನ:

- ಚಾಕಲೇಟನ್ನು ಡಬಲ್ ಬಾಯ್ಲರ್ ಮೇಲೆ ಕರಗಿಸಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಫಿಯೋನಾ ಕ್ರೀಮ್ ಅನ್ನು ಕಡೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ
- ಕರಗಿಸಿದ ಚಾಕಲೇಟನ್ನು ಕ್ರೀಮ್ ನೊಂದಿಗೆ ಒಂದೇ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಬೆರೆಸಿ.

## ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	550 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್	450 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಸರು	50 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬಟರ್ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ

ಟ್ರಫಲ್ ಸಾಸ್	
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಫಿಯೋನಾ ವಿಪ್ ಟಾಪಿಂಗ್	500 ಗ್ರಾಂ



160°C



15 Min.





## ಜೋಕೋ ವಾಲ್ಟಾ ಕುಕೀಸ್

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಪ್ರೈಡ್, ಕೋಕೋ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಗಳನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಬೆರೆಸಿ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಲೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೊರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪವೇ ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಚಾಕೋ ಚಿಪ್ಸ್ ಮತ್ತು ವಾಲ್ಟಾ ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದನ್ನು 4ಮಿಮೀ ದಪ್ಪ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ
- ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- 160ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	850 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಪ್ರೈಡ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	400 ಗ್ರಾಂ
ಕ್ಯಾಸ್ಪರ್ ಸಕ್ಕರೆ	200 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	5 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	200 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	12 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್	75 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ವಾಲ್ಟಾ	200 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಡಾರ್ಕ್ ಕಾಂಪೌಂಡ್ (ಕರಗಿಸಿದ್ದು)	100 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಕೋಕೋ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಚಾಕೋ ಚಿಪ್ಸ್	200 ಗ್ರಾಂ



160°C



15 Min.





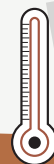
# ಏಟಾ ಮೀಠಾ ಬಿಸ್ಕತ್ತು

## ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್ ಮತ್ತು ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಹಾಲು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಓಂಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೂರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇನ್ನೊಂದು ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೈದಾ, ಕಡಲೆಬೀಜದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಕಲೆಸಿಡಿ
- ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ತೆಂಗಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿಡಿ. ಇದನ್ನು ನಾದಬೇಡಿ.
- ಇದನ್ನು 4ಮಿಮೀ ದಪ್ಪ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ
- ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- 160ಡಿಗ್ರಿ, ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

## ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಶುಪ್ಪ	100 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಿಮ್ಪ್ಲೆ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು	50 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು	120 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	10 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಕಡಲೆಬೀಜದ ಪುಡಿ	200 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನಪುಡಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಕರಿಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಓಂಕಾಳು (ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ಉಜ್ಜಿದು)	ಒಂದೊಂದು 15 ಗ್ರಾಂ
ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್	15 ಗ್ರಾಂ
ಶುಂಠಿಪುಡಿ	15 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	15 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿ	10 ಗ್ರಾಂ



160°C



15 Min.





## ಮಲ್ಟಿ ಗ್ರೇನ್ ಕುರಿಕಿಸ್

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ವೋ ಲೈಟ್, ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು/ಮೊಟ್ಟೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಕಲೆಸಿ
- ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೂರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕೊನೆಗೆ ಮಲ್ಟಿಗ್ರೇನ್ ಹಿಟ್ಟು, ತೆಂಗಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ಗಳನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟುತಯಾರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ನಾದಬೇಡಿ.
- ನಂತರ 10 ರಿಂದ 15 ಗ್ರಾಂ ನಷ್ಟು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ.
- ಉಂಡೆಗಳ ನಡುವೆ 2 1/2 ಅಂಗುಲ ಅಂತರವಿರುವಂತೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.
- 160ಡಿಗ್ರಿ, ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮಲ್ಟಿಗ್ರೇನ್ ಹಿಟ್ಟು	900 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಲೈಟ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಬೂರಾ ಸಕ್ಕರೆ	500 ಗ್ರಾಂ
ಸ್ಟಿಮ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	5 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು/ಮೊಟ್ಟೆ	350 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ	150 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನ ಪುಡಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಹಸಿರು ಏಲಕ್ಕಿ	8 ಗ್ರಾಂ



160°C



20 Min.





# ಸ್ಯಾಂಡ್ ವಿಚ್ ಬಿಸ್ಕತ್ತು

## ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಒಂದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬಾಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾರ್ಷ್ ಪೈಡ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಸ್ವಿಮ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು/ಮೊಟ್ಟೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಕಲೆಸಿ
- ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೂರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸ್ಟಾರ್ ನಾರ್ಡುಲ್ ಬಳಸಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳನ್ನು ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇಗೆ ರವಾನಿಸಿ.
- ನಂತರ ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಪೈಪ್ ಮೂಲಕ ಜಾಮ್ ಚುಕ್ಕೆಗಳನ್ನಿಡಿ
- ಇದನ್ನು ಮೊದಲೇ ಬಿಸಿಮಾಡಿದ ಅವನ್ ನಲ್ಲಿ 160ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಅಥವಾ ಪೂರ್ತಿ ಬೇಕ್ ಆಗಿದೆ ಎನ್ನಿಸುವವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.
- ಆರಲು ಬಿಡಿ.ನಂತರ ಎರಡು ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಪೈನಾಪಲ್ ಗ್ಲೇಜ್ ಕ್ರೀಮ್ ಹಚ್ಚಿ ಎರಡು ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್ ಮಾಡಿ.

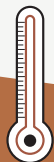
## ಪೈನಾಪಲ್ ಗ್ಲೇಜ್ ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್ ಕ್ರೀಮ್

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಷ್ ಪೈಡ್ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಾಟಿ ತಯಾರಿಸಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಪೈನಾಪಲ್ ಗ್ಲೇಜ್ ಸೇರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ ನೂರೆಯಂತಾಗುವವರೆಗೆ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ.

## ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ಷ್ ಪೈಡ್	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	500 ಗ್ರಾಂ
ಸ್ವಿಮ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	5 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು/ಮೊಟ್ಟೆ	300 ಗ್ರಾಂ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ
ಪೈನಾಪಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್	5 ಗ್ರಾಂ

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	250 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ಷ್ ಪೈಡ್	250 ಗ್ರಾಂ
ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್ ಪೈನಾಪಲ್ ಗ್ಲೇಜ್	100 ಗ್ರಾಂ



160°C



15 Min.





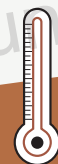
## ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್‌ಡ್ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ ಕುರೀಸ್

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ ಮತ್ತು ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್‌ಡ್ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಪ್ರಿ-ಮಿಕ್ಸ್ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೊರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಅಷ್ಟೂ ಎಸೆನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಮೈದಾ, ತೆಂಗಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಬೆರೆಸಿ ಮೆದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ.
- ಇದರಿಂದ 15ರಿಂದ 20 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಳಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳ ಮೇಲೆ ಅದ್ದಿ, ಅದ್ದಿದ ಭಾಗ ಮೇಲೆ ಬರುವಂತೆ ಟ್ರೇ ನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.
- ಬಂದೊಂದರ ನಡುವೆಯೂ 2 1/2 ಅಂಗುಲ ಅಂತರವಿರಲಿ. ಇದನ್ನು 10 ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
- ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ 160ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್‌ಡ್ ಮೊಟ್ಟೆ ರಹಿತ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಅಲ್ಟಾ	400 ಗ್ರಾಂ
ಮೈದಾ	100 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ	10 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು/ನೀರು	200 ಮಿ.ಲೀ
ತೆಂಗಿನಪುಡಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ	200 ಗ್ರಾಂ
ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಎಸೆನ್ಸ್	2 ಗ್ರಾಂ (ಪ್ರತಿಯೊಂದು)



160°C



15 Min.





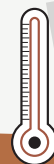
# ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಚೋಕೋ ನಟ್ ಕುರೀಸ್

## ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ ಮತ್ತು ಡಿಸೈರ್ ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೂರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಮೈದಾ, ಡಿಸೈರ್ ಚಾಕೋ ಚಿಪ್ಸ್ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ.
- ಇದರಿಂದ 15 ರಿಂದ 20 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಳಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳ ಮೇಲೆ ಅದ್ದಿ, ಅದ್ದಿದ ಭಾಗ ಮೇಲೆ ಬರುವಂತೆ ಟ್ರೇ ನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.
- ಬಂದೊಂದರ ನಡುವೆಯೂ 2 1/2 ಅಂಗುಲ ಅಂತರವಿರಲಿ. ಇದನ್ನು 10 ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
- ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ 160ಡಿಗ್ರಿ, ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ

## ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್	1000 ಗ್ರಾಂ
ಮಾವೂರ್ ಅಲ್ಟಾ	400 ಗ್ರಾಂ
ಮೈದಾ	100 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲು/ನೀರು	150 ಗ್ರಾಂ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್	50 ಗ್ರಾಂ
ಡಿಸೈರ್ ಚಾಕೋ ಚಿಪ್ಸ್	100 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	100 ಗ್ರಾಂ
ಚೀಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್ (ಅಗತ್ಯ)	2 ಗ್ರಾಂ



160°C



15 Min.





## ಚನಾ ಕುರಿಲ್ಸ್

Bunge

Masterline

### ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ

- ಬಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆ, ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಪೌಡರ್ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮೆದುವಾಗಿ ನೊರೆಯಂತೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಮೇಲಿನ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ 150 ಗ್ರಾಂ ಹುರಿಗಡಲೆ, ಮೈದಾ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಬ್ರೇಕ್ ಫಾಸ್ಟ್ ಶುಗರ್ ಬೆರೆಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಲೆಸಿ.
- ಕಲೆಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 5 ಮಿಮೀ ದಪ್ಪದ ಹಾಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಸವರಿ. ಉಳಿದ ಹುರಿಗಡಲೆ ಮತ್ತು ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ.
- ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ 160ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 18 ರಿಂದ 20 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ.

### ಅಗತ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಾಮಾನುಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ
ಮೈದಾ	500 ಗ್ರಾಂ
ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು	500 ಗ್ರಾಂ
ಮಾರ್ವೋ ಪೈಡ್	700 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	450 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ರೇಕ್ ಫಾಸ್ಟ್ ಶುಗರ್	150 ಗ್ರಾಂ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಪುಡಿ	50 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	150 ಗ್ರಾಂ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್	15 ಗ್ರಾಂ
ಹುರಿಗಡಲೆ	200 ಗ್ರಾಂ
ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಲು ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು	50 ಗ್ರಾಂ

Bunge

Masterline

Bunge



160°C



18 to 20 Min.



BUNGE

Masterline  
PREMIUM BAKERY SERVICES



Merry Christmas & Happy New Year

Celebrate this Season with  
**Masterline Margarine!**

**BUY MORE WIN MORE**



**8 Mobile Phones**  
TO BE WON

Get Assured **Gifts!** and Entry to the  
**LUCKY DRAW!**

Retain your Lucky Draw Coupons  
and redeem by **31st Jan 2021**

Lucky  
Prize  
**4 Bikes**



Offer Valid on

**Lily Lite, GSM Classic,  
GSM Extra & SSM Magic**

Packs without offer also available

**Baked with Passion! Inspired by Masterline!**

For Terms and Conditions Flip Over





# GSM *Classic*



**EXPLORE**

**THE DELICIOUSNESS  
OF CAKES & MUFFINS**



**BUNGE**

**BUNGE INDIA PRIVATE LIMITED**

Phone: (080) 4644 5300, 4644 5309. [www.masterlineonline.com](http://www.masterlineonline.com)

**Pune:** No. 23, 3rd Floor, Kedar Empire, Paud Phata, Nr. Dasabuja Ganapati Mandir, Kothrud, Pune - 411 038.  
**Tel:** 020 4120 4069; **Delhi:** First Floor, NH-2, C-Block, Community Center, Nariana Vihar, New Delhi - 110 028. **Tel:** 011 2577 5161.  
**Kolkata:** 2A, 2nd Floor, C-46, Everest House, J. L. Nehru Road, Kolkata - 700 071. **Tel:** 033 2288 1100, 033 4051 0900.