

Το πιο σημαντικό tip για να κάνετε τέλεια γλυκά



Αντίθετα με τις συνταγές για

φαγητά, στις οποίες μικρές και μεγάλες παραλλαγές συγχωρούνται και πολλές φορές τα φαγητά βγαίνουν πιο νόστιμα, **στα γλυκά -και όμως, πρόκειται για χημικές ενώσεις- οι συνταγές πρέπει να ακολουθούνται κατά γράμμα.**

Μόνο χρησιμοποιώντας τις σωστές ποσότητες υλικών το γλυκό σας θα γίνει ακριβώς όπως πρέπει. Μην μπείτε στην διαδικασία να αντικαταστήσετε κάποια από τα υλικά της συνταγής με άλλα, το αποτέλεσμα, δυστυχώς, δεν θα είναι και το καλύτερο.

Το ίδιο ισχύει και για τις αναγραφόμενες θερμοκρασίες για το φούρνο. Υπάρχουν **συγκεκριμένες θερμοκρασίες για την προετοιμασία κάθε γλυκού**, για να βγει η συνταγή σας σωστή.

Πηγή: queen.gr