**Szpinakowy zawrót głowy z ciastem Leśny Mech Delecta!**

**Szpinak - znakomity dodatek do sałatek, dań głównych czy przekąsek, zyskał uznanie również w dziedzinie wypieków. Dla fanów deserów w urzekającym, zielonym kolorze marka Delecta przygotowała niespodziankę - ciasto Leśny Mech z dodatkiem szpinaku.**

**Leśny Mech Delecta** to domowa wersja wypieku cieszącego się popularnością w kawiarniach i cukierniach. Delikatne ciasto, z kremem na bazie masy śmietanowej, swój unikalny kolor zawdzięcza liofilizowanym liściom szpinaku. Warzywny dodatek podkreśla naturalny skład produktu, który pozbawiony jest konserwantów i sztucznych barwników.

Aby przygotować podstawową wersję wypieku, do mieszanki z ciastem wystarczy dodać 3 jaja, wodę i olej, a do opakowania z kremem 500 ml. śmietanki oraz zimną wodę. Inspirujące przepisy z możliwościami przygotowania Leśnego mchu na wiele sposobów znajdują się także na opakowaniu.

Wypiek pięknie się prezentuje, wybornie smakuje i mimo że dodatek szpinaku może wydawać się kontrowersyjny - jego smak nie odgrywa pierwszych skrzypiec, a jedynie nadaje ciastu ciekawego charakteru i odpowiednio je nawilża.

Wystarczy jedynie odrobina fantazji, aby stworzyć powalający efekt ot tak… prosto z serca. **Leśny mech Delecta** z pewnością zdobędzie serca wszystkich domowników i gości z uwagi na swoje wyjątkowe połączenie smakowe.

**Producent:** Bakalland S.A. (www.delecta.pl)

**Cena det.:** Leśny mech (410 g), cena det. ok. 7 zł

***Życzymy udanych wypieków! Pamiętaj… w pieczeniu najbardziej ceni się szczere intencje.***

***Piecz śmiało dla innych… ot tak… prosto z serca.***