

В таблице даны рекомендации по выпечке кондитерских изделий в духовке — температура (°C) и время (мин.).

Изделие	Температура (°C)	Время выпекания (мин.)
Миндальное печенье	110–130	30–40
Безе	80–100	100–150
Дрожжевые плюшки	190–210	20–30
Мелкое печенье	150–170	15–25

По данным таблицы определите наименьшее время выпекания мелкого печенья. Ответ дайте в минутах.