

Портокалови бисквити с масло и ГРАНД МАРНИЕ

	Брашно	1500гр.
	Захар	380гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	750гр.
	Яйца 12брx50гр.=	600гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150гр.
	Аммонияк	30гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	30гр.
183701	апито портокал (или лимон)	15гр.
182301	Гранд марние	60гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Замесваме в миксера (приставка листо) първо маслото, захарта и апито, и добавяме едно по едно яйцата. После добавяте млечната сметана и гранд марние. Като се хомогенизира тестото, добавяме брашното, набухвателя и аммонияка и продължаваме измесването.
- Оформате по желание.
- Печем на 180° С на фурна с въздух

Време : около 15-20 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

- По желание, намазвате с яйце преди печенето.
- Вместо апито може ванилия делипейст ФАБРИ или друг делипейст ФАБРИ.

