



БИСКВИТИ ОТ ФИЛИПИНИ PHILIPPINIAN BUTTER COOKIES

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250гр.
191246	100% пудра захар ШУГАРТ	125гр.
	Яйца	150гр.
090234	царевично нишесте	500гр.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	4гр.



Начин на работа:

Хомогенизираме много добре в миксера, маслото с пудрата захар докато се получи крем. Добавяме един по един яйцата и продължаваме разбиването. Добавяме сухите съставки, бейкин паундер ХЕРКУЛЕС и нишесте, като продължаваме разбиването до оформяне на гладко меко тесто. Оформяме топки и поставяме в намазана тава. Печем на 190оС за 10-12мин. След изпичане поръсваме с малко захар която не се хидратира, (КОД 182401 ПУДРА ЗАХАР/СУЙТ СНОУ)



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/15G3mGny76s>