

### ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАН КУКИС choco-stuffed american cookies

ЧОКО-СТАФД са модерна известна серия от американски кукис разпространени през последните десетилетия в САЩ.

Шоколадена външна бисквитена „черупка“ с бисквитен ядков или плодов пълнеж.

Най популярните ЧОКО-СТАФД КУКИС са със бисквитен пълнеж от фъстъчено масло.



### „ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАНСКИ КУКИС“ С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

choco-stuffed american peanut butter cookies

#### Шоколадовото Тесто:

184015_ Масло 82% БАУРАЛИЯ /стайна температура/	220 гр.
Захар Кристал	200 гр.
Яйца	50 гр.
182915 Делипейст Ванилия	10 гр.
330103 Сладкарско Брашно М.Х.	195 гр.
170616 Какао Селект 22% ЧОКОВИК	50 гр.
180603 Набухвател Бейкин Паудър Херкулес	5 гр.
Сол	3 гр.
<b>E 360017 Черна боя ШУГАРТ</b>	<b>3 капки</b>



### Начин на работа:

1. Хомогенизираме в миксера за 5 мин. Маслото на кубчета (стайна температура) заедно със Захарта до като се получи пухкав крем.
2. Почистваме от страни, добавяме Яйцето и Делипейст Ванилия и продължаваме разбъркването в миксера за още 2-3 мин.
3. В друг съд, хомогенизираме сухите съставки : Брашно, Какао, Набухвтел ХЕРКУЛЕС и Солта.
4. Добавяме 2-3 капки Черна сладкарска боя към първата смес и малко по малко сместа от сухите съставки към първата смес в миксера и разбиваме до пълна хомогенизация.
5. Отваряме лист и с кръгъл купат режем размер по желание.

### Тесто от Фъстъчено Масло:

<b>184015 Масло 82% БАУРАЛИЯ /стайна температура/</b>	<b>110 гр.</b>
<b>031109 Фъстъчено Масло АРТЕНЪТИ</b>	<b>200 гр.</b>
Захар Кристал	100 гр.
Кафява Захар	65 гр.
Яйца	50 гр.
<b>182944 Делипейст Мента</b>	<b>10 гр.</b>
<b>330103 Сладкарско Брашно</b>	<b>160 гр.</b>
<b>180603 Набухвтел Бейкин Паудър Херкулес</b>	<b>5 гр.</b>

### Начин на работа:

1. Разбиваме в миксера Маслото (кубчета на стайна температура), Фъстъченото Масло АРТЕНУТИ и Захарите за 5 минути на бърза скорост докато се получи кремава-пухкава структура.
2. Почистваме от страни, добавяме Яйцето и Делипейст Мента и продължаваме разбъркването в миксера за още 2-3 мин.
3. Добавяме Брашното и Набухвтел ХЕРКУЛЕС и хомогенизираме на пълно.

-Върху всеки кръг „Шоколадово Тесто“ поставете топка от „тесто от Фъстъчено Масло“.

-Затворете пълнежа в „Шоколадовото Тесто“

-Натиснете от горе докато се получи плоска бисквита и поръсвайте и от двете страни със Кристална Захар.

(Може да замразите и да печете когато желаете)

-Поставете върху пергаментова хартия и печете за 12 мин.

