

---

# Ароматни бисквитки ЧИА

---

180108	Гор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	600 гр.
191246	Пудра захар	300 гр.
	Яйца	50-100 гр.
210337	ЧИА КОМПЛИТ	400 гр
330103	Брашно за сладкарство	<u>600 гр.</u>

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Замесваме в миксера (приставка листо) всичките продукти заедно.  
(маргаринът трябва да бъде нарязана на кубчета – хладилна температура.)  
Възможности за оформяне :
  - Оформяме топка тесто, покриваме с фолио и оставяме да почине за 60мин. в хладилника.  
Отваряме лист на 3мм. нарязваме с метални форми (купат) и печем.
  - Оформяме фитили 4см. покриваме с фолио и оставяме да почине за 60мин. в хладилника.  
Нарязваме с дебелина 4-5мм и печем.
  - Разтягаме лист 3-4мм., поставяме в тава и оставяме да почине за 60мин. в хладилника.  
Нарязваме на квадрати или друго и печем.
- Печем на 180° С на фурна с въздух  
200° С на друга фурна.  
Време : около 12 минути.

Възможност за декорация : снежинки овес или друго, сусам, мас.

