

Децата полудяват за бисквити с масло, познати ни като пти-бер за тяхната пухкава текстура и вкус . Те са идеален придружител за млякото или сока.Можем също да ги начупим на малки парченца и да ги добавим към плодова салата.

Продукти

184015	Масло 82% Бауралия	90гр.
	омекотено добре за 1 час ,на стайна температура	
	Захар	50гр.
330103	Сладкарско брашно МХ	100гр.
330120	Африкана- тъмно пълнозърнесто брашно	30гр.
300205	Нат. Шоколад Екселенс 55% какао	100гр.

/на малки парчета/



Разбъркват в миксер захарта и маслото докато се получи пухкава и светла смес.Добавяте двете брашна и продължавате да бъркате докато се получи тесто.Ако използвате миксер –приставка кука, я ползвайте, ако не продължете с обикновен миксер и когато сместа започне да се стяга продължете с ръце, месейки няколко минути.Добавете парчетата кувертюри и продължете да месите докато се смесят добре с тестото.Прехвърлете тестото върху леко набрашнена повърхност и разточете кора с дебелина около 1 см., но не по-малко,защото я искаме дебела.С чаша пат нарежете 15 парчета от тестото/ ако искате може да купите специална чаша-пат за пти-бер или резци с форма на мече , т.е. назъбена в краищата.Иначе използвайте обикновено чаша с диаметар около 8 см.

Слагате бисквитите в тава застлана с хартия за печене.Слагате тавата във фризера и веднага загревате фурната на 160 С / значи оставяте бисквитите във фризера докато се загрее фурната/. Изваждате тавата от фризера и печете пти-бер за 15 мин. до изсушаване, но да не покафеняват, защото ги искаме пухкави и меки.Оставяме да изстинат и сервираме.

Предложение за друга визия

