



## ТАХАНОВИ БИСКВИТКИ БЕЗ ГЛУТЕН БЕЗ ЗАХАР

### Israel tahini cookies

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	300гр.
184015	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	75гр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	250гр.
	Мед	120гр.
330121	"ПРИМА" царевично брашно	570гр. (пресято)
290801	СУСАМЕНО БРАШНО	40гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	4гр.
290305	Сусам за поръсване	250гр.



### Рецепта за таханов пълнеж

290206	Сусамов тахан 100%	1000гр.
090234	нишесте	100гр.
	Мед	100гр.
	сол	3гр.

### Начин на работа:

1. Маслата, на стайна температура, ги разбиваме в миксер заедно с АГАВЕ и меда докато се хомогенизират много добре и се получи еднаква структура.
2. Пресяваме брашното и разбъркваме с набухvatеля.
3. Хомогенизираме двете смеси ръчно.
4. Оформяме топки около 40-50гр. и по средата поставяме малко таханов пълнеж (около 3-4гр.)
5. Начин на оформяне на пълнежа: Хомогенизираме всичките продукти заедно.
6. Оформяме сфери с тесто за кукис, Натискаме леко по средата, слагаме тахановия пълнеж и затваряме.
7. Поръсваме със сусам
8. Печем на 120oC за около 15мин.



За видео рецепта,  
натиснете тук

<https://youtu.be/DuqTgfhqoYA>