

СУСАМЕНИ БИСКВИТКИ / sesame biscuite

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	300гр.
184015	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	75гр.
	Кристална захар	125гр.
191246	Пудра захар Шугарт	250гр.
330105	ЖЪЛТО ЕДРО БРАШНО "СТАРЕНИО"	570гр.
290801	СУСАМЕНО БРАШНО	30гр.
	Готварска сода	1гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	2гр.
290601	Сусамен крем (или тахан)	100гр.
290305	Сусам за поръсване	250гр.



1. Маслата, на стайна температура, ги разбиваме в миксер заедно с захарите докато се хомогенизират много добре и се получи пухкав обем.
(разбиваме около 20мин. Докато се удвой обема.)
2. Пресяваме брашното и разбъркваме със содата и набухvatеля.
3. Хомогенизираме двете смеси ръчно.
4. Оформяме топки около 40-50гр. и по средата поставяме малко сусамен крем (около 3-4гр.)
5. Тункваме във вода и овалваме в сусам
5. Печем на 120oC за около 150мин.

