

**СЕКУИЛХОС ПАЛИТИНХО БРАЗИЛСКИ БИСКВИТИ/ БЕЗГЛУТЕНОВИ-БЕЗ  
ЗАХАР SEQUIINHOS DE PALITINHO – GLUTEN & SUGAR FREE**



**ПРОДУТИ:**

090234	Царевично Нишесте	325 гр. (пресято)
330121	"ПРИМА" Царевично Брашно	325 гр. (пресято)
180603	Набухвтел Бейкин Паудър ХЕРКУЛЕС	4 гр.
	Сол	4 гр.
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина*	250 гр. (стайна температура)
	Яйца	3 бр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	70 гр.
	Мед	40 гр.

**Начин на работа:**

Хомогенизираме добре маслото с яйцата, сиропа АГАВЕ и меда.  
Постепенно добавяме пресетите сухите съставки: нишесте, брашно, сол и набухвтел. (Ако трябва добавяме още малко брашно или нишесте).

Като се получи хомогенна тестена смес оформяме малки фитили с заоблени крайща. Печем на предварително загрята фурна на 180оС за 10-12мин.

**По желание преди изпичане, може да овалваме с малко царевично брашо за декорация.**

