

НАПОЛЕОНКИ

- хрупкава основа за НАПОЛЕОНКИ

180711	Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	450 гр. или
	Мек маргарин СУПЕРРОР ДРАГСБЕРГ	
	Яйца	50 гр.
	Ванилия	5 гр.
180603	Набухвател-Бейкин паунтер - ХЕРКУЛЕС	10гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира.
- Отваряме лист с точилка с дебелина 4-5мм. и нарязваме на кръгове с диаметър около 7см.
- В центъра на кръговете поставяме малко ОДЕНБЕЙК (около 10гр.)
- Печем на 180° С

Време на печене, в зависимост от размера на тартата. (около 10-15мин.)

Разтопяват натурален шоколад и след като изстинат добре наполеонките, тункват краищата на „шапките“.



