

Продукти

300101	Натурален кувертюр Йагара 59,5%	225гр.
184015	Масло 82%Бауралия	60гр.
	Захар	100гр.
350101	Яйца Зурас	100гр.
182915	Делипейст Ванилия	10гр.
330103	Сладкарско Брашно МХ	200гр.
	Сол	2гр.
180603	Бейкин паудър Херкулес	4гр.
191246	100% Пудра захар Шугарт	110гр.



Начин на приготвяне

Разтопяваме шоколадовия кувертюр на бен мари. Нарязваме шоколада на малки парчета и ги слагаме в дълбок съд, който поставяме върху касерола с вряща вода. Съда с шоколада не трябва да се допира до водата. Добавяме маслото към шоколада и оставяме докато се разтопят добре. Оставяме разтопения шоколад настрана.

Разбъркваме в миксер яйцата и захарта докато станат пухкави.

Добавяме Ванилията и разтопеният шоколад

Разбъркваме докато се хомогенизират.

В дълбок съд смесваме брашното, бейкин паудър и солта. Добавяме брашното в сместа с шоколада и бъркаме с шпатула добре да се смесят съставките. Искаме да получим меко влажно тесто. Ще го оставим в хладилника да стегне добре, за да може да се моделира. Слагаме го в хладилника за 3-4 часа. Загряваме фурната на 170 С

Приготвяме тава застлана с хартия за печене

Слагаме в дълбока чиния пудрата захар.

Намазваме ръцете си с малко зехтин и оформяме от тестото малки топки с размер на орех.

Овалваме топките в пудрата захар добре, така, че да не се вижда шоколадовото тесто.

Слагаме топките в тавата на разстояние едно от друго, защото ще се надуват и нарастнат при печене.

Печем за 10-12 мин. Искаме да бъдат меки, когато ги извадим от фурната.

Изваждаме ги от фурната и ги оставяме да изстинат добре.

