

Ghriba - Cocoa Sesame Biscuits
СУСАМЕНИ ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТКИ „ГРИБА”- Ghriba

290305	Сусам ХАЙТОГЛУ	120гр.
090208	Бадемово брашно	120гр.
191246	Пудра захар Шугарт	140гр.
300104	КАКАО на прах – ЧОКОВИК	30гр.
180603	Набухател-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	10гр.
	Вода (или Збр.Яйца)	150гр.



Леко пържите на тиган сусама и после смелете в миксер като добавяте и всичките останали продукти. Разбивате в миксера много добре.

Почивка на тестото 15мин.

оформяте топки.

Овалвате шоколадовите топки в пудра захар.

Поставяте в тава покрита с пергаментова хартия.

Печем в предварително загрята фурна на 170 оС за 7-10мин.

ВНИМАНИЕ : сладкишите „ГРИБА”- Ghriba не трябва да се пекат прекалено.

