

Продукти

330103	Сладкарско брашно МХ	380гр.
184015	Масло 82%Бауралия	225гр.
	/на стайна температура/ Захар, бяла или кафява	300гр.
350101	Яйца Зурас	110гр.
180603	Бейкин паудър	3гр.
300101	Какао Селекшън 22%	50гр.
182915	Делипейст Ванилия	10гр.
	1 щипка сол	

**Продукти За пълнеж**

180311	Крем сирене ЕЛЕВИР	200гр.
	Жълтък 1бр.	15гр.
	Захар	75гр.

Ако не използвате жълтък , намалете количеството на захарта на 45 гр.

Начин на приготвяне

В купа разбъркайте брашното, бейкин паудър и солта.

В купата на миксера разбийте маслото със захарта докато бухнат, добавете яйцата едно по-едно и ванилията

Добавете какаото и намалете скоростта на миксера. Накрая добавете сместта брашно докато се хомогенизира. Сложете сместта в съд, затворете го и го сложете в хладилника за 1 час.

За пълнежа разбъркайте в миксера крема сирене, жълтъка и захарта докато станат пухкави. Оставете го насрани.

Извадете от хладилника сместа.

Нарежете на еднакви парчета, ако искате претеглете ги за да са еднакви.

Сложете малко брашно на ръката си , за да не се залепва тестото. Разтворете едно парче тесто в ръката си. Сложете малко количество от крема и започнете да моделирате внимателно, за да не излезе крема. Моделирайте докато се получи кръгла форма и го сложете в тава застлана с хартия за печене, откъм по-лошата страна. След като сте го оставили започнете да го дооформяте. Продължете с останалото тесто.

Печете в загрята фурна на 190 гр. за 13 мин. След това оставете да изстинат.

