

БИСКВИТКИ МОКА

184015	ФЕРМЕНТЕ 99,8% (стайна температур	50гр.
181009	НАТУРАЛЕН НЕТЕМПЕРИРАН КУВЕРТЮР	220гр.
	Кристална кафяв захар	100гр.
	Яйца (2бр.)	100гр.
182915	ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия	40гр.
330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	100гр.
	Смлено ползвано кафе ПАСКУЧИ (сухо)	40гр.
180603	Набухвател-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	2гр.
	Сол	2гр.



НАЧИН НА РАБОТА

1. В водна баня разтопяваме 220гр. НАТУРАЛЕН НЕТЕМПЕРИРАН КУВЕРТЮР заедно с маслото ФЕРМЕНТЕ.
2. В друг съд разбиваме много добре яйцата с захарта.
3. Добавяте към разбитите яйца ДЕЛИПЕЙСТ ВАНИЛИЯ и малко по малко сместа с разтопения шоколад като разбъркваме непрекъснато.
4. В отделен съд хомогенизираме: сладкарско брашно, смлено ползвано кафе ПАСКУЧИ (сухо), набухвател-ХЕРКУЛЕС, сол.
5. В миксера, на бавна скорост към сместа с шоколад добавяме малко по малко брашната докато се поемат на пълно.
6. Покривате сместа с фолио и оставяте в хладилника минимум за 6 часа.
7. С лъжичка отделяте и оформяте топки.
8. Овалвате шоколадовите топки в пудра захар.
9. Поставете в тава покрита с пергаментова хартия.
10. Печем в предварително загрята фурна на 170 оС за 10мин.



