

НАНКХАТАИ КУКИС - ИНДИЯ / Nankhatai INDIAN BISCUITS

330103	СЛАДКАРСКО брашно (мека пшеница)	300 гр.
330104	БРАШНО ЛИМНОС (твърда пшеница)	220 гр.
	Сол	3 гр.
180603	Набухvatел Бейкин Паудър ХЕРКУЛЕС	5 гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	225 гр. (стайна температура)
191246	100% Пудра Захар ШУГАРТ	225 гр.
	Индийски орех	5 гр.
	Парчета Шам фъстък	50 гр. (по желание)



Начин на работа

1. Първо хомогенизираме сухите съставки : брашната, солта, набухvatеля и подправката индийски орех (освен пудрата захар)
2. В миксер на бърза скорост(около 8-10мин.) хомогенизираме добре пудрата захар с ферменте на стайна температура докато стане много добър и мек крем.

Към втората смес добавяме първата малко по малко докато продължаваме разбиването в миксера докато се получи хомогенно тесто. Хомогенизираме с парчета сам фъстък.

Оформяме топки и поставяме в намазана тава. Декорираме с по един дадем или парче карамфил.

Печем на предварително загрята фурна на 180°c за около 12 - 15мин.

- ☐ Nankhatai - друго разнообразие от бисквитки, но в индийски стил с ронливи, меки, гладки печени бисквитки без яйца. Предлага се във всяка пекарни или магазин в страната и се харесва еднакво както на децата, така и на възрастните, по всяко време.
- ☐ Съхраняват се на стайна температура в затворена стъкленница или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18o C в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



Nankhatai
Eggless Indian Shortbread Cookies
Flavored with Ghee, cardamom & saffron!

