

---

## гръцки курабики.

---

330103	Брашно за сладкарство	5.700 гр.
180201	<b>Суперфат</b> готварска мазнина	1.500 гр.
184002	<b>Масло Fermente Special BEURALIA</b>	1.500 гр.
182401	Пудра захар	1.000 гр.
	<b>Ванилия</b>	15 гр.
031201	<b>Бадеми ПАМИ</b>	1.500 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Замесваме в миксера (приставка листо) Суперфат маслото Fermente Special BEURALIA и пудра захар.

После добавяме ванилията и брашното пресявти. Замесваме в миксера (приставка листо за много малко но бавна скорост) . На края добавяте бадемите леко изпечени. Почивка на тестото минимум 24 часа.(По възможност в хладилник).

- Печем на 180° С на фурна с въздух  
Време : около 20 минути.

### ЗАБЕЛЕЖКА

- След изпичането, оставете курабииките да изтинат. Напръскате с розова вода и поръсвате със смес от пудра захар и **Sweet New Snow KOMPLET (182401)**.



