



ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАН КУКИС choco-stuffed american cookies

ЧОКО-СТАФД са модерна известна серия от американски кукис разпространени през последните десетилетия в САЩ. Шоколадена външна бисквитена „черупка“ с бисквитен ядков или плодов пълнеж. Най популярните ЧОКО-СТАФД КУКИС са със бисквитен пълнеж от фъстъчено масло.



„ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАНСКИ КУКИС“ С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Шоколадовото Тесто:

184015 Масло 82% БАУРАЛИЯ /стайна температура/	220 гр.
Захар Кристал	200 гр.
Яйца	50 гр.
182915 Делипейст Ванилия	10 гр.
330103 Сладкарско Брашно М.Х.	195 гр.
Какао	50 гр.
180603 Набухвател Бейкин Паудър Херкулес	5 гр.
Сол	3 гр.
191680 Черна боя ШУГАРТ	3 капки



Начин на работа:

1. Хомогенизираме в миксера за 5мин. Маслото на кубчета (стайна температура) заедно със Захарта до като се получи пухкав крем.
2. Почистваме от страни, добавяме Яйцето и Делипейст Ванилия и продължаваме разбъркването в миксера за още 2-3мин.
3. В друг съд, хомогенизираме сухите съставки : Брашно, Какао, Набухвател ХЕРКУЛЕС и Солта.
4. Добавяме 2-3 капки Черна сладкарска боя към първата смес и малко по малко сместа от сухите съставки към първата смес в миксера и разбиваме до пълна хомогенизация.
5. Отваряме лист и, поставяме в хладилник за около един час и после с кръгъл купат режем размер по желание.

Тесто от Фъстъчено Масло:

184015 Масло 82% БАУРАЛИЯ /стайна температура/	110 гр.
031109 Фъстъчено Масло АРТЕНЪТИ	200гр.
Захар Кристал	100 гр.
Кафява Захар	65 гр.
Яйца	50 гр.
182915 Делипейст Ванилия	10 гр.
330103 Сладкарско Брашно	160 гр.
180603 Набухвател Бейкин Паудър Херкулес	5 гр.

Начин на работа:

1. Разбиваме в миксера Маслото (кубчета на стайна температура), Фъстъченото Масло АРТЕНУТИ и Захарите за 5 минути на бърза скорост докато се получи кремава-пухкава структура.
2. Почистваме от страни, добавяме Яйцето и Делипейст Ванилия и продължаваме разбъркването в миксера за още 2-3мин.
3. Добавяме Брашното и Набухвател ХЕРКУЛЕС и хомогенизираме на пълно.

-Върху всеки кръг „Шоколадово Тесто“ поставете топка от „тесто от Фъстъчено Масло“.

-Затворете пълнежа в „Шоколадовото Тесто“

-Натиснете от горе докато се получи плоска бисквита и поръсвайте и от двете страни със Кристална Захар. (Може да замразите и да печете когато желаете)

-Поставете върху пергаментова хартия и печете на 170oC за 12мин.



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/N3CjLHzo6f0>

