

## ЧАК-ЧАК БИСКВИТИ

### СНАК-СНАК KAZAKHSTAN BISKUITS

#### ПРОДУКТИ ЗА ТЕСТОТО

330121	"ПРИМА" царевично брашно	1000гр.
090234	100% царевично нишесте	700гр.
180603	Набухвтел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	9гр.
	Сол	9гр.
	Яйца	1000гр.
	Водка	150гр.
	Орехи	750гр.
	Олио за пържене	

#### ПРОДУКТИ ЗА СИРОП-КАРАМЕЛ

Захар	100гр.
Мед	100гр.



### Начин на работа

1



Хомогенизираме брашното с набихвателя и солта, добавяме яйцата и водката и замесете на гладко тесто

2



След като оформим топка тесто, покриваме със стреч филио И оставяме да почине за 30мин.

3



Загрейте захарта и меда и оставете да ври около 5 минути. или докато цветът на сиропа стане по-тъмен.

4



Разточете тестото до много тънко и нарежете на тънки ивици от около 4 см

5



Нарязвате тестото на малко парчета-хапки и ги пускате В фритиурник или тиган с загрято олио

6



Като получат златист цвят поставяте пържените бисквити върху хартия или решетка.

7



Поставете запържените парчета в голяма купа и залейте с врящия сироп. Разбъркайте добре с дървена лъжица или с влажни

8



Направете малки купчинки и поръсете с накълцани орехи. Оставете да се охладят напълно.