

Ghriba noix de coco semoule

ФРЕНСКИ КОКОСОВИ БИСКВИТКИ „ГРИБА” ОТ СЕМОЛИНА

ПРОДУКТИ

090206	Кокосово пълномаслено брашно	250гр.
330104	ЖЪЛТО БРАШНО "ЛИМНОС"	100-140гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	4гр.
181901	мармелад Кайсия	50гр.
191246	Пудра захар Шугарт	100гр.
184015	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	20гр.
	Яйца (Збр.)	150гр.
	Настъргана кора от 1бр. лимон	



НАЧИН НА РАБОТА

1. На бърза скорост в миксер разбиваме яйцата заедно с маслото, захарта, мармелад от кайсия и настъргана кора от един лимон .
2. Добавяме Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС.
3. Постепенно добавяме кокосовото брашно и брашното ЛИМНОС. Тестото да бъде меко но не течено.
4. Оформяме топки и овалваме в пудра захар.
5. Подреждаме в тава върху пергаментова хартия.
6. Печем на 180оС за около 15-18мин. (не трябва прекалено печене)

