

ПИТА БИСКВИТА / Pitha Bangladesh biscuits

ПРОДУКТИ

Яйца	2бр.
Захар	40гр.
Сол	3гр.
Кардамон (на прах)	3гр.
180603 Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	4гр.
330121 Царевично брашно ПРИМА	150гр.
Топла вода, колкото трябва.	



НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме в един бол, яйцата, захарта, солта и кардамон.

Добавяме набухвателя херкулес и продължаваме хомогенизирането.

На края, добавяме царевичното брашно, хомогенизираме и добавяме толкова топла вода колкото трябва за да се оформи кремообразна каша.

Избирате вид от готовите бисквити произведени от вас и ги потапяте в царевичната каша кача да се покрият добре от царевичния смес от всичките страни.

Веднага ги пускаме в горещо царевично олио (или слънчогледово ако не намирате царевично).

Ако не разполагате с фритюрник, ползвате тиган като обръщате няколко пъти докато да получат златист цвят.

Поставяте върху скара за малко и след това сервирате.

