



## ЛИВАНСКИ КУРАБИЙКИ

Kuru= сухо / biye = бисквитка.

На азерски qurabiya, на турски kurabiye, на гръцки kouremliés.

Оригинална рецепта от Зозея Азам.



### ПРОДУКТИ

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	450гр.
184015	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	50гр.
191246	Пудра захар Шугарт	500гр.
330104	ЖЪЛТО БРАШНО "ЛИМНОС"	600гр.
330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	500гр.
182908	ДЕЛИПЕЙСТ Шам Фъстък	50гр. (по желание)



### НАЧИН НА РАБОТА

1. Маслата, на стайна температура, ги разбиваме в миксер заедно с пудрата захар докато се хомогенизират много добре и се получи пухкав обем.  
(разбиваме около 20мин. Докато се удвой обема.)
2. Смесваме отделно двете брашна и малко по малко изсипваме върху сместа с маслото като продължаваме да разбиваме докато се поеме цялото брашно и се получи гладко тесто.  
(към края на месенето, по желание, добавяме ДЕЛИПЕЙСТ Шам Фъстък ФАБРИ).
3. оформяме малки бастуни (фитили), затваряме на кръг и декорираме с един почистен шам Фъстък, натискайки за да се залепи.
4. Печем на 150оС за около 27мин. (подова пещ)

