

БЕЗГЛУТЕНОВИ БРАЗИЛСКИ БИСКВИТИ СЕКУИЛХОС КАРАМЕЛ
SEQUILHOS CARAMEL (BRAZILIAN COOKIES) – GLUTEN FREE

090234	царевично нишесте	500гр. (пресято)
180603	Набухvatел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	5гр.
	Сол	4гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	100гр. (стайна температура)
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро	360гр.
	Яйца	150гр.
182915	Делипейст ваниля	15гр.



Начин на работа

Хомогенизираме добре маслото и пастелеро до гладка консистенция, Добавяме яйцата и делипейст ваниля и продължаваме хомогенизирането. Към тази смес пресяваме постепенно царевичното нишесте, набухvatеля и солта и разбъркваме до получаване на мека и гладка консистенция. (Може да се ползва миксер на бавна скорост като пресяваме постепенно сухите съставки към хомогенизираното масло с пастелеро. Оформяме ръчно сфери (размер по желание) поставяме в намазана тава и леко с вилица (или друго) натискаме от горе за да се получи характерната за СЕКУИЛХОС, форма.

Печем за 11-14мин. на около 180-200оС или докато получат златист цвят.

Съхраняват на стайна температура в затворена стъкленица или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18о С в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



ХАРАКТЕРИСТИКА

Изключително богати на мляко и карамел ефирни царевични бисквити с особена структура характерна за традиционните бразилски бисквити СЕКУИЛХОС. Бразилците казват че „не позволяваме да си тръгне чужденец от Бразил без SEQUILHOS“