



Печиво

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	15 хв
готування	12
шт.	
Прилад	ComhairSteamer V2000 з 2021 року

з шоколадом та арахісом

Печиво

- 60 г масла, розм'якшеного
- 75 г тростинного цукру
- 1 яйце
- 1 дрібка м'якоти ванілі
- 2 ст. л. арахісового масла
- 100 г борошна пшеничного вищого ґатунку
- 1 ч. л. розпушувача
- 1 ст. л. какао-порошку
- 100 г чорного шоколаду, подрібненого
- 50 г солоного арахісу, подрібненого

Печиво

Змішуйте масло і цукор у мисці вінчиком до отримання світлої маси. Додайте яйце, ваніль та арахісове масло.

Змішайте борошно, какао та розпушувач, додайте та перемішайте до утворення м'якого тіста. Додайте в тісто шоколад і арахіс.

Сформууйте 12 кульок однакового розміру і викладіть їх на застелене папером для випікання деко на достатніх проміжках одну від одної. Трохи приплюсність кульки.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 160 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.





Випікайте печиво на середньому рівні впродовж 15 хвилин.

Після випікання залиште печиво на решітці охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 160 °C протягом 15 хв

Поради

Для полегшення формування кульок з тіста використовуйте ложку для морозива.

Акcesуари

Деко

