



Alman Öpüşü

Alman Öpücüğü



Yarım paket kərə yağı
3 Stəkan fındıq
1 Stəkan pudra şəkəri
2 Stəkan un
2 Stəkan südsüz şokolad 160 qr bitter şokolad)
46 Ədəd fındıq
2 Yemək qaşığı pudra şəkəri

- # Fındıqlar döyülərək və robotdan keçirərək toz halına gətisdirilər.
- # Yoğurma qabına toz fındıqlar, pudra şəkəri, otaq istisində yumuşamış kərə yağı, rəndələnmiş şokolad və ələnmiş un əlavə olunur.
- # Bütün ləvazimatlar yoğrulur, xəmir təmiz bir neylona sarılır, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmir soyuducudan alınır və qoz böyüklüyündə parçalar alınır.
- # Peçenyələr yağlanmış nimçəyə 1 barmaq aralıqlarla düzülür, ortalarına fındıq batırılır.
- # Nimçə əvvəlcədən qızdırılmış, 190 dərəcə sobaya qoyular, 12-15 dəqiqə bişirilər. (Peçenyələrin yayılması normal haldır.)
- # Alman öpüşü sobadan çıxardılar, soyudular, üzərinə kağızdan kəsilmiş 1 santimlik lentlər yerləşdirilər və pudra şəkəri əlavə edilir.
- # Peçenyələrin üzərindəki lentlər alınır, xidmət qabına düzülür, xidmət olunur.

Not: Bu peçenye Almanya'da yeni il keçirilmələri üçün hazırlanır.