



Индийски бисквити Nankhatai


18 броя

СЪСТАВКИ

150 г чисто **брашно**
40 г **брашно от нахут**
20 г фина **семолина**
70 г пудра захар
щипка сол
1 ч. л. кардамон на прах
110 г **топено масло**
10 **шамфъстъци**, нарязани на ситно

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Поставете брашната, семолината, захарта, солта и кардамона в купа и ги разбъркайте с лъжица. Към това прибавете топеното масло и направете тесто с ръце. Месете го няколко секунди.

Постелете хартия за печене върху няколко тави за печене и загрейте предварително фурната до 160°C.

Вземете 1 с. л. от тестото в дланите си и го оформете в малка топка. Подредете топките върху тавите за печене, като оставяте между тях разстояние от около 5 см. Много внимателно натиснете с пръст топките в средата и сложете няколко парченца шамфъстък.

Печете ги 15 – 20 минути, докато не станат леко златисти. Извадете ги от фурната и ги поставете на решетка за охлаждане. Когато изстинат, бисквитките ще са хрупкави.

След като изстинат, ги съхранявайте в херметична кутия 3 – 4 дни.