тортика.

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

Моти с мандарином и белым шоколадом



На 6 штук

Ингредиенты

Для теста

Клейкая рисовая мука — 75 г

Сахар — 25 г

Вода — 110 мл

Крахмал — для подпыла

Для начинки

Творожный сыр — 90 г

Белый шоколад — 45 г

Мандарин — 6 долек

Как приготовить

1. Растопите белый шоколад. Немного остудите, смешайте с творожным сыром комнатной температуры. Охладите крем, обсушите дольки.
2. Смешайте муку, сахар и воду. Прикройте миску. Грейте в СВЧ 2 минуты при 800 Вт, перемешав через минуту. Если тесто ещё жидкое, догревайте по 20 секунд.
3. На столе с крахмалом разделите тёплое тесто на 6 частей и расплющите. Добавьте холодный крем и по дольке мандарина. Защипните края.

59 уроков в подарок

При покупке курса по акции. Откройте условия по QR-коду или по ссылке.

Посмотреть условия