тортика.

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

Шоколадные моти с фундуком



На 6 штук

Ингредиенты

Для теста

Клейкая рисовая мука — 70 г

Какао — 7 г

Сахар — 25 г

Вода — 115 мл

Крахмал — для подпыла

Для начинки

Тёмный шоколад — 90 г

Сливки 33% — 50 г

Жареный фундук — 25 г

Как приготовить

1. Залейте рубленый шоколад горячими сливками. Размешайте до гладкости, добавьте рубленый фундук. Охладите крем до плотности.
2. Смешайте муку, какао, 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 шоколадный крем. Защипните края.

59 уроков в подарок

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

Посмотреть условия