



Пирожное «Муравейник»

Тесто:

Мука 600гр

Сахар 100гр

Яйцо с1 1шт

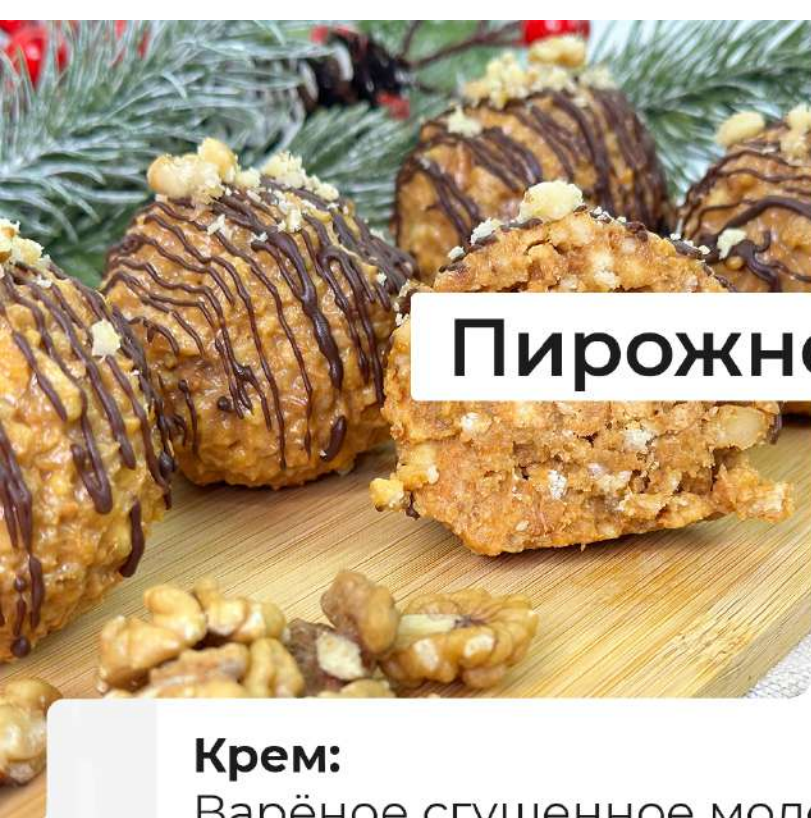
Сметана 20% 150гр

Разрыхлитель 6гр

Сливочное масло 180гр

Соль щепотка

1. Мягкое сливочное масло соединить с сахаром, вымесить, добавить сметану, соль и яйцо.
2. Муку с разрыхлителем соединить и партиями ввести в масляную заготовку вымешивая.
3. Разделить тесто на 5-6 частей, каждую убрать в пленку и заморозить.
4. Натереть замороженное тесто на крупной терке, распределить по пергаменту.
5. Отпечь тесто на рабочей температуре до румянца, остудить.



Пирожное «Муравейник»

Крем:

Варёное сгущенное молоко 350гр

Сливочное масло 200гр

Грецкий орех 150гр

Мёд 60гр

Шоколад тёмный 30гр

1. Масло комнатной температуры взбить со сгущенным молоком до воздушности.
2. Ввести мёд и измельченные орехи.
3. Тесто раскрошить и ввести в крем партиями, вымешивая.
4. Сформовать шарики нужного размера, полить растопленным шоколадом.
5. Стабилизировать 2 часа в холодильнике.