

Sušenky s máslem, tmavou čokoládou a mořskou solí

Ingrédients

- 110g muscovado cukru nebo hnědého cukru
- 25g krystalového cukru
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 5g vanilkového extraktu
- 175g mouky T55
- 2g soli
- 2g prášku do pečiva
- 190g hořké a mléčné čokolády (udělala jsem půl na půl)
- 110g másla
- 110g muscovado cukru nebo hnědého cukru
- 25g krystalového cukru
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 5g vanilkového extraktu
- 175g mouky T55
- 2g soli
- 2g prášku do pečiva
- 190g hořké čokolády

Préparation

1. Takže, samozřejmě, receptů na sušenky je tu (a obecně na internetu) už hodně!
2. Ale přesto jsem se rozhodla podělit se s vámi tímto receptem z dobrého důvodu, protože si myslím, že se nyní jedná o můj oblíbený recept na sušenky: sušenky s křupavými okraji, měkkým středem, s máslem na ořechy, které jim dodává výraznou vůni, s hořkou a mléčnou čokoládou a s mořskou solí, která to všechno zvýrazňuje.
3. Pro mě mají ideální velikost, asi 55-, nevyžadují odpočinek nebo zmrazení a dobře se uchovávají několik dní v hermetické krabici.
4. Zkrátka, vyzkoušejte tento recept, myslím, že nebudete zklamaní ☺ Některé jsem podávala horké, ihned po vytažení z trouby, na kopečku vanilkové zmrzliny, což je skvělý způsob, jak získat lahodný dezert za pár minut.
5. Samozřejmě můžete zmrazit kuličky sušenek, abyste mohli péct pouze potřebný počet, kdykoli budete chtít ☺ Materiál: Použila jsem perforovaný plech Guy Demarle: kód pro doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10€ jako dárek při první objednávce / obchodní spolupráci.
6. Ingrédients: Použila jsem čokoládu Caraïbes, čokoládu Jivara & vanilkový extrakt Norohy od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský).
7. T55 soli prášku do pečiva hořké čokolády Mořská sůl Recept: Začněte přípravou másla na ořechy: rozpustíte máslo v hrnci, poté pokračujte v vaření na mírném ohni, dokud nebude máslo lehce hnědé, s vůní

ořechů.

8. Nechte vychladnout.

9. Poté smíchejte vychladlé máslo na ořechy se cukry a vanilkou.

10. Přidejte vejce a žloutek, poté suché ingredience: mouku, prášek do pečiva a sůl.

11. Nakonec přidejte nasekanou hořkou čokoládu na kousky.

12. Vytvořte dvanáct kuliček sušenek, umístěte je na plech vyložený pečicím papírem, přidejte trochu mořské soli.

13. Nechte je odpočívat 20 minut v lednici.

14. Mezitím předehřejte troubu na 180°C.

15. Pečte 10 minut, poté nechte vychladnout, než si pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com