

Nutella-hjertekager

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g mel
- 3g bagepulver
- 3g bicarbonat
- 150g sukker
- 1 knivspids salt
- 100g smør
- 1 æg
- 100g mørke chokoladechips

Préparation

1. Jeg er tilbage med en meget hurtig opskrift, der kun kræver få minutters bagetid, hvilket er en betydelig fordel i det nuværende vejr!
2. Det er chokoladechip-cookies fyldt med en kerne af smørepålæg, kort sagt den perfekte eftermiddagssnack. Hvis nødvendigt, kan du forberede dem på forhånd og lade cookiedeje-kuglerne ligge i fryseren, og bage dem, når du vil, ved at øge bagetiden med cirka 2 minutter.
3. Ingredienser: Jeg brugte chokoladechips fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affilieret).
4. Udstyr: Perforeret bageplade Forberedelsestid: 20 minutter + hviletid + 12 minutters bagetid Til 10 cookies:
Ingredienser: mel bagepulver bicarbonat sukker 1 knivspids salt smør 1 æg mørke chokoladechips QS af smørepålæg efter eget valg Opskrift: Start med at forberede 10 kugler smørepålæg på et stykke bagepapir, og læg dem i fryseren.
5. Bland derefter mel, bagepulver, bicarbonat, salt og sukker, tilsæt derefter smørret og smuldr blandingen.
6. Inkorporer ægget for at danne en kugle, tilsæt derefter chokoladechipsene.
7. Placer dejen i køleskabet i mindst 30 minutter, del derefter dejen i 10 store stykker.
8. Rul dem ud og placer i midten af hver et stykke en kugle af frossen smørepålæg.
9. Pak dejen rundt om smørepålægget for at danne en tæt kugle.
10. Placer kuglerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og sæt dem straks i den forvarmede ovn på 190°C i cirka 12 minutter.
11. Lad cookiesne køle af på pladen, så de bliver faste, og nyd dem derefter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com