

Mini kager med chokolade, pistacie og hindbær

Ingrédients

- 125g naturel yoghurt uden sukker
- 180g sukker
- 2 æg
- 80g neutral olie
- 225g mel
- 6g bagepulver
- 35g mælk
- 25g mælk
- 1 hindbær til hver mini kage

Préparation

1. Så er det tid til skolestart!
2. Og i den anledning (det er længe siden), har jeg fået jer til at stemme på Instagram, så vi sammen kan lave jeres opskrift til skolestart.
3. De endelige instruktioner var at lave individuelle kager (perfekte til børns eftermiddags-snacks!
4.) med chokolade (i chips og smeltet i dejen), hindbær og pistacie; her er resultatet, mini marmorkager med en dejlig smag, chokoladeagtige og frugtagtige, som også fryser rigtig godt, hvis I vil forberede dem på forhånd til snacks eller morgenmad ;) Og intet forhindrer at bruge frosne hindbær, så opskriften kan laves hele året rundt!
5. Ingredienser :Jeg har brugt pistaciepuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
6. Jeg har brugt Caraiibes chokolade og chokoladechips fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
7. Forberedelsestid: 20 minutter + 22 minutter bagetidTil 20 til 25 mini kager : Ingredienser : naturel yoghurt uden sukker sukker 2 æg neutral olie mel bagepulver Til pistacie-dejen : pistaciepuré mælk Til hindbær-dejen : hindbær Til chokolade-dejen : smeltet mørk chokolade mælk Til bagning :QS chokoladechips (ca.
8. for mig)1 hindbær til hver mini kage Opskrift : Bland yoghurten med sukkeret, og tilsæt derefter æggene ét ad gangen, mens du blander efter hver tilsætning.
9. Tilsæt derefter olien, og derefter melet og bagepulveret.
10. Del dejen (ca.
11.) i tre lige store dele.
12. I den første tilsættes pistaciepuréen og mælken.
13. I den anden tilsættes de groft knuste hindbær og blandes.
14. I den sidste tilsættes den smeltede chokolade og mælken.
15. I jeres små forme, hæld lidt pistacie-dej, derefter nogle chokoladechips, chokolade-dejen, hindbær-dejen og til sidst en hindbær skåret i to og nogle chokoladechips.
16. Bag dem i en forvarmet ovn ved 170°C i 20 til 25 minutter (tjek bagningen med en knivspids).
17. Lad dem køle af, før du tager dem ud af formen, og nyd dem!