

Yuzu- og mælkechokolade diamant småkager

Ingrédients

- 95g blødt smør
- 40g sukker
- 135g mel
- 35g kandiseret yuzu-skal
- 35g mælkechokolade hakket i chips

Préparation

1. Jeg fortsætter min småkage-serie med diamantformede småkager, med kandiseret yuzu-skal (du kan også bruge kandiseret appelsinskal eller citronskal alt efter din smag) og mælkechokolade, sprøde og smeltende på samme tid. Ingredienser :Jeg har brugt de kandiserede yuzu-skaller fra Guy Demarle : rabatkode FLAVIE10 ved tilmelding for 10 i gave (affiliate).
2. Jeg har brugt chokolade Jivara fra Valrhona : rabatkode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Forberedelsestid : 25 minutter + 20 minutter bagetid + minimum 1 time hviletidFor omkring 20 småkager : Ingredienser : blødt smør sukker mel kandiseret yuzu-skal mælkechokolade hakket i chips Opskrift : Bland det bløde smør med sukkeret og tilsæt derefter melet.
4. Afslut med yuzu-skallerne og chokoladen.
5. Form en lang stang og tril den i lidt sukker (det er valgfrit, det vil give en lidt sprødere tekstur til dine småkager).
6. Pak den ind i plastfolie og læg den i køleskabet i mindst 1 time.
7. Skær derefter småkagerne i 1 til 1,5 cm tykkelse.
8. Læg dem på en bageplade dækket med bagepapir, og bag dem i en forvarmet ovn ved 170°C i 15 til 20 minutter.
9. Lad dem køle af, og så er det tid til at nyde!