

Småkager med nøddeagtig smør, mørk chokolade og havsalt

Ingrédients

- 110g muscovadosukker eller brunt sukker
- 25g sukker
- 1 æg
- 1 æggeblomme
- 5g vaniljeekstrakt
- 175g hvedemel T55
- 2g salt
- 2g bagepulver
- 190g mørk og mælkechokolade (jeg har brugt halvt af hver)
- 110g smør
- 110g muscovadosukker eller brunt sukker
- 25g sukker
- 1 æg
- 1 æggeblomme
- 5g vaniljeekstrakt
- 175g hvedemel T55
- 2g salt
- 2g bagepulver
- 190g mørk chokolade

Préparation

1. Så ja, der er allerede mange opskrifter på småkager her (og generelt på internettet)!
2. Men jeg har alligevel besluttet at dele denne opskrift med jer af den gode grund, at jeg nu mener, det er min yndlingsopskrift på småkager: småkager med sprøde kanter, en smeltende midte, nøddeagtigt smør, der giver dem en udtalt duft, mørk og mælkechokolade og havsalt for at fremhæve det hele.
3. For mig er de den perfekte størrelse, cirka 55-, kræver ikke hvile eller fryser og holder sig godt i flere dage i en tætsluttende kasse.
4. Kort sagt, prøv denne opskrift, jeg tror ikke, I vil blive skuffede ☺ Jeg har serveret nogle varme, lige fra ovnen, på en kugle vaniljeis, en fremragende måde at få en lækker dessert på få minutter.
5. Selvfølgelig kan I fryse småkageklumperne, så I kun kan bage det nødvendige antal, når I ønsker ☺ Udstyr: Jeg har brugt den perforerede bageplade fra Guy Demarle: rabatkode FLAVIE10 ved tilmelding for 10€ i rabat ved første bestilling / kommercielt samarbejde.
6. Ingredienser: Jeg har brugt Chokolade Caraïbes, chokolade Jivara & vaniljeekstrakt Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
7. T55 salt bagepulver mørk chokolade Havsalt Opskrift: Start med at forberede det nøddeagtige smør: smelt smørret i en gryde, og fortsæt derefter med at koge ved lav varme, indtil smørret er let brunt og dufter af nødder.
8. Lad det køle af.

9. Bland derefter det afkølede nøddeagtige smør med sukkerne og vaniljen.
10. Tilsæt ægget og æggeblommen, og derefter de tørre ingredienser: hvedemelet, bagepulveret og saltet.
11. Afslut med at tilsætte den hakkede mørke chokolade i stykker.
12. Form småkagerne til tolv kugler, læg dem på en bageplade dækket med bagepapir, og tilsæt lidt havsalt.
13. Lad dem hvile i 20 minutter i køleskabet.
14. I mellemtiden forvarmes ovnen til 180°C.
15. Bag i 10 minutter, og lad dem derefter køle af, før I nyder dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com