

Yuzu- und Milkschokoladen-Diamantplätzchen

Ingrédients

- 95g weiche Butter
- 40g Zucker
- 135g Mehl
- 35g kandierte Yuzu-Schalen
- 35g Milkschokolade, in Stücke gehackt

Préparation

1. Ich setze meine Keksreihe mit Diamantsablés fort, mit kandierten Yuzu-Schalen (Sie können auch kandierte Orangenschalen oder Zitronenschalen nach Ihrem Geschmack verwenden) und Milkschokolade, die gleichzeitig knusprig und schmelzend sind. Zutaten :Ich habe die kandierten Yuzu-Schalen von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
2. Ich habe die Schokolade Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Zubereitungszeit : 25 Minuten + 20 Minuten Backzeit + mindestens 1 Stunde RuhezeitFür etwa zwanzig Kekse : Zutaten : weiche Butter Zucker Mehl kandierte Yuzu-Schalen Milkschokolade, in Stücke gehackt Rezept : Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und fügen Sie dann das Mehl hinzu.
4. Beenden Sie mit den Yuzu-Schalen und der Schokolade.
5. Formen Sie eine lange Rolle und rollen Sie sie in etwas Zucker (das ist optional, es verleiht Ihren Keksen eine etwas knusprigere Textur).
6. Wickeln Sie es in Frischhaltefolie und legen Sie es für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
7. Schneiden Sie dann Kekse von 1 bis 1,5 cm Dicke.
8. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 15 bis 20 Minuten.
9. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!