

Marmorierte Schokoladen-Vanille-Kekse

Ingrédients

- 250g weiche Butter
- 150g Muscovado-Zucker
- 80g Kristallzucker
- 1 Ei
- 70g Maizena
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Natron
- 150g Mehl (1)
- 195g Mehl (2)
- 30g ungesüßtes Kakaopulver
- 100g dunkle Schokolade Komuntu
- 150g Milkschokolade Azelia

Préparation

1. Heute Cookies, ja, aber marmorierte Cookies!
2. Ein natürlicher Teig mit dunklen Schokoladenstückchen gemischt mit einem Kakaoteig mit Milkschokoladenstückchen, so dass man sich nicht mehr entscheiden muss!
3. Natürlich können Sie direkt Schokoladenstückchen verwenden, anstatt Schokoladenblättchen oder eine Tafel zu hacken, und Sie können das Rezept auch im Voraus zubereiten und die rohen Cookie-Kugeln einfrieren.
4. Auf diese Weise, wenn Sie Lust auf Cookies haben, sind sie in 15-20 Minuten gebacken und bereit zum Genießen Material: Perforierte Platte Zutaten: Ich habe Kakaopulver und die Schokoladen Komuntu & Azelia von Valrhona verwendet: code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (verbunden).
5. Zubereitungszeit: 20 Minuten + mindestens 2 Stunden Ruhezeit + 15 Minuten BackzeitFür 10 Cookies:
Zutaten: weiche Butter Muscovado-Zucker Kristallzucker 1 Ei Maizena 1 Teelöffel Vanilleextrakt 1 Prise Salz 1 Teelöffel Natron Mehl (1) Mehl (2) ungesüßtes Kakaopulver dunkle Schokolade Komuntu Milkschokolade Azelia Dunkle Schokolade in Blättchen (optional) Rezept: Mischen Sie die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten.
6. Fügen Sie das Ei und die Vanille hinzu, dann die Maizena, das Salz und das Natron.
7. Stücken hinzu.
8. Zum restlichen Teig fügen Sie den Kakao, das Mehl (2) und die gehackte Milkschokolade in groben Stücken hinzu.
9. Teilen Sie jeden Teig in leichte Stücke.
10. Mit jedem Kakaostück machen Sie 3 kleine Stücke Mit jedem Naturstück machen Sie 2 kleine Stücke.
11. Formen Sie Cookie-Kugeln mit diesen 5 Stücken (also 10 Cookies am Ende), indem Sie, wenn Sie möchten, 2 Schokoladenblättchen in die Mitte jedes Cookies hinzufügen, um einen schmelzenden Kern zu erhalten.
12. Legen Sie sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
13. Anschließend legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (mit etwas Abstand, sie werden sich beim Backen ein wenig ausdehnen), drücken Sie sie ganz leicht flach und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C für 10 Minuten.
14. Senken Sie die Temperatur des Ofens auf 170°C und backen Sie sie weitere 5 bis 8 Minuten, je nachdem, ob Sie sie mehr oder weniger gebacken mögen.
15. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie bewegen, und genießen Sie dann!

