

Biskvitoj koro de mira o

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g da faruno
- 3g da gisto
- 3g da bikarbonato
- 150g da sukero
- 1 pin o da salo
- 100g da butero
- 1 ovo
- 100g da malhela okolado pecetoj

Préparation

1. Jen mi revenas kun tre tre rapida recepto, kaj kiu postulas nur kelkajn minutojn de kuirado, grava avanta o kun la nuntempaj temperaturoj!
2. Temas pri kuketoj kun okoladaj pecetoj, plenigitaj kun koro de okoladkremo, en resumo la perfekta man eto. Se necesas, vi povas prepari ilin anta e kaj lasi la kuketajn bulojn en la frostujo, kaj baki ilin kiam vi volas, plilongigante la kuirtempon je irka 2 minutoj.
3. Ingrediencoj: Mi uzis la okoladajn pecetojn de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato e la tuta retejo (afiliita).
4. Materialo: Truita pleto Preparotempo: 20 minutoj + ripozo + 12 minutoj de kuirado Por 10 kuketoj:
Ingrediencoj: da faruno da gisto da bikarbonato da sukero 1 pin o da salo da butero 1 ovo da malhela okolado pecetoj QS da okoladkremo la via elekto Recepto: Komencu per prepari 10 bulojn de okoladkremo sur folio de bakpapiro, kaj metu ilin en la frostujo.
5. Poste, miksu la farunon, la giston, la bikarbonaton, la salon kaj la sukeron, poste aldonu la buteron kaj sabligu la miksa on.
6. Enkorporu la ovon por formi bulon, poste aldonu la okoladpecetojn.
7. Metu la paston en la fridujo por minimume 30 minutoj, poste dividu la paston en 10 egalaj pecoj.
8. Rulumu ilin kaj metu la frostitan bulo de okoladkremo en la kernon de iu peco.
9. Fermu la paston irka la okoladkremo por formi hermetikan bulon.
10. Metu la bulojn sur pleto kovrita per bakpapiro, poste tuj en fornu en la anta hejtita forno je 190°C dum irka 12 minutoj de kuirado.
11. Lasu la kuketojn refrosti i sur la pleto por ke ili firmi u, poste uu!