

Mini kuketoj kun okolado, pistako kaj frambojo

Ingrédients

- 125g da natura jogurto sen sukero
- 180g da sukero
- 2 ovojn
- 80g da ne tra oleo
- 225g da faruno
- 6g da bakpulvoro
- 35g da lakto
- 25g da lakto
- 1 frambozo por iu mini kuketo

Préparation

1. i tio estas, la reveno al lernejo alvenis!
2. Kaj por i tiu okazo (estis longe), mi petis vin vo doni en Instagram por ke ni kune kreu vian recepton por la reveno.
3. La finaj indikoj estis fari individuajn kuketojn (perfektaĵoj por infanaj oĝigoj!
4.) kun okolado (en pecetoj kaj fandita en la pasto), frambozoj kaj pistacio; jen la rezulto, bonodoraj mini kuketoj kun marmoreco, okoladaj kaj fruktaj, kiuj anka frostas tre bone se vi volas prepari ilin anta e por la oĝigoj a matenmanoj ;) Kaj nenio malhelpas uzi frostigitajn frambozojn do la recepto estas realigebla en iu sezono!
5. Ingrediencoj :Mi uzis la pistacia puré Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
6. Mi uzis la okoladon Caraibes kaj la okoladajn pecetojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (asociita).
7. Preparotempo : 20 minutoj + 22 minutoj da bakadoPor 20 is 25 mini kuketoj : Ingrediencoj : da natura jogurto sen sukero da sukero 2 ovojn da ne tra oleo da faruno da bakpulvoro Por la pistacia pasto : pistacia puré da lakto Por la framboza pasto : da frambozoj Por la okolada pasto : fandita nigra okolado da lakto Por la bakado :QS da okoladaj pecetoj (irka por mi)1 frambozo por iu mini kuketo Recepto : Miksu la jogurton kun la sukero, poste aldonu la ovojn unu post unu miksanter post iu aldonu.
8. Poste enmetu la oleon, poste la farunon kaj la bakpulvoron.
9. Dividu la paston (irka) en tri egalajn partojn.
10. En la unua, aldonu la pistacia puré kaj la lakton.
11. En la dua, aldonu la frambozojn grossa e premita per forketo kaj miksu.
12. En la lasta, aldonu la fanditan okoladon kaj la lakton.
13. En viaj malgrandaj kukformoj, veru iom da pistacia pasto, poste kelkajn okoladajn pecetojn, la okoladan paston, la frambozan paston kaj finfine fini u per frambozo dividita en du kaj kelkaj okoladaj pecetoj.
14. Enfurnu en la anta varmigita forno je 170°C dum 20 is 25 minutoj da bakado (kontrolu la bakadon per pintoknabo).
15. Lasu malvarmeti i anta ol forigi el la formo kaj uuu!