

Kroketaokolada kuko

Ingrédients

- 200g da nigraokolado
- 150g da salita butero
- 100g da sukero
- 4 ovojn
- 50g da faruno
- 50g da maizena
- 5g da bakpulvoro
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 40 is 50g da krispaj krepaj dispecigitaj

Préparation

1. Mez-septembro, la ideala momento por komenci la receptojn de a tuno!
2. Do, ni komencu, mi komencas kun i tiu moletaokolada torto, kiu estas tre humide sed anka krispa pro sia tavolo de dentaj krepaj supre.
3. Tre simpla recepto sed ekstreme bona, kiu faros laojon de iuj dum la merenda!
4. Ingrediencoj :Mi uzis laokoladon Guanaja kaj la vanilan ekstrakton Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Preparotempo : 15 minutoj + 30 minutoj da bakadoPor unu torto de 20 is 22cm en diametro : Ingrediencoj : da nigraokolado da salita butero da sukero 4 ovojn da faruno da maizena da bakpulvoro 1 kulero da vanila ekstrakto 40 is da krispaj krepaj dispecigitaj Recepto : Batadu la tutajn ovojn kun la sukero kaj la vanilo.
6. Fandi la buteron kaj laokoladon, poste aldonu ilin al la anta a preparado.
7. Aldonu poste la farunon, la maizenon kaj la bakpulvoron, siftitajn.
8. Versu la paston en vian buteritan kaj farunitan formon, poste kovru in per la dispecigitaj krispaj krepaj, enmetante ilin iomete en la paston.
9. Bakadu en la anta varmigita forno je 180°C dum irka 30 minutoj (la klingo de tran ilo devus eliri seka).
10. Lasu malvarmeti i, poste forigu in el la formo kaj uu!