

Krispa kuketoj hejme

Ingrédients

- 85g da butero pomade
- 50g da muscovado sukero a vergeoise
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 50g da sukero
- 25g da ovo (1/2 batita ovo)
- 150g da faruno
- 3g da bakpulvoro
- 140g da nigraj okoladaj pecetoj

Préparation

1. Vi ser as tre delikatajn cerealajn, vi estas en la ŝusta loko: mi inspiris min de la kuketaj krispaj por fari ĉi tiujn mini kuketojn por manĝi tiel, aŭ en bovlo da lakto, por matenmanĝo aŭ posttagmezo.
2. La recepto estas evidente tre simpla kaj rapida por fari, kaj la kuketoj bone konserviĝas 2 ĝis 3 semajnojn en hermetika ujo, do se necese vi povas duobligi la kvantojn.
3. Ingrediencoj : Mi uzis la okuladajn pecetojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Materialo : Perforita plado
Preparada tempo : 25 minutoj + 10 minutoj da bakado + 1h da ripozo
Por da kuketaj krispaj : Ingrediencoj : da butero pomade da muscovado sukero a vergeoise 1 kulero da vanila ekstrakto da sukero da ovo (1/2 batita ovo) da faruno da bakpulvoro da nigraj okuladaj pecetoj
Recepto : Miksu la buteron bone pomade kun la du sukeroj.
5. Aldonu poste la ovon, poste la farunon kaj la bakpulvoron.
6. Finu kun la okuladaj pecetoj.
7. Formu cilindrojn de ĉirkaŭ 1,5cm en diametro kaj rulu ilin en platan filmon.
8. Metu ilin en la fridujon dum ĉirkaŭ 1 horo, por ke la pasto bone malmoliĝu.
9. Poste, tranu kuketajn tranetojn kaj metu ilin sur bakpladon kovritan per papero.
10. Bakadu dum 8 ĝis 10 minutoj en la forno antaŭ varmigita al 175°C.
11. Lasu malvarmi ĉi antaŭ ol forpreni ilin de la papero kaj ĉui!