

Yuzu kaj lakto okolada diamanta sablo

Ingrédients

- 95g da butero pomade
- 40g da sukero
- 135g da faruno
- 35g da konfita yuzu elo
- 35g da hakita lakto okolado en pecetoj

Préparation

1. Mi da rigas mian biskvitan serion kun diamanta stilo sablaj, kun konfita yuzu elo (vi anka povas uzi oran an a citronan elon la viaj gustoj) kaj lakto okolado, krispa kaj fandita samtempe Ingrediencoj :Mi uzis la konfitajn yuzu elojn de Guy Demarle : referencokodo FLAVIE10 por indiki e la registri o por 10 donacitaj (afilita).
2. Mi uzis la okoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
3. Preparotempo : 25 minutoj + 20 minutoj da bakado + minimumo 1 horo da ripozoPor dudek biskvitoj : Ingrediencoj : da butero pomade da sukero da faruno da konfita yuzu elo da hakita lakto okolado en pecetoj Recepto : Miksu la pomadan buteron kun la sukero, poste aldonu la farunon.
4. Finu kun la yuzu eloj kaj la okolado.
5. Formu longan boudinon kaj rulu in en iom da sukero (tio estas opciebla, i donos iom pli krispa on al viaj biskvitoj).
6. Envolu in en platan filmon kaj metu in en la fridujon dum almena 1 horo.
7. Poste, tran u biskvitojn de 1 is 1,5cm dike.
8. Metu ilin sur bakplato kovrita per papero, poste baku en la anta varmita forno je 170°C dum 15 is 20 minutoj.
9. Lasu ilin malvarmeti, poste uu!