

Batoj kun nutbutero, nigra ĉokolado kaj florosalo

Ingrédients

- 110g da muscovado-sukero aŭ bruna vergeo
- 25g da sukero
- 1 ovo
- 1 ovo-ĝelo
- 5g da vanila ekstrakto
- 175g da faruno T55
- 2g da salo
- 2g da kemia levilo
- 190g da nigra kaj lakta ĉokolado (mi faris duonon duonon)
- 110g da butero
- 110g da muscovado-sukero aŭ bruna vergeo
- 25g da sukero
- 1 ovo
- 1 ovo-ĝelo
- 5g da vanila ekstrakto
- 175g da faruno T55
- 2g da salo
- 2g da kemia levilo
- 190g da nigra ĉokolado

Préparation

1. Do, certe, receptoj por kuketoj ĉi tie (kaj ĝenerale en interreto), estas jam multaj!
2. Sed mi tamen decidis dividi ĉi tiun recepton pro la bona kialo, ke mi pensas, ke ĝi nun estas mia plej ŝatata kuketorecepto: kuketoj kun krustaj flankoj, la centro fandita, nutbutero, kiu donas al ili elstaran odoron, nigra kaj lakta ĉokolado kaj fleur de sel por akcenti ĉion.
3. Por mi, ili havas la perfektan grandecon, ĉirkaŭ 55-, ne postulas ripozon aŭ pasadon en la frostujo kaj bone konserviĝas plurajn tagojn en hermetika skatolo.
4. Resume, provu ĉi tiun recepton, mi pensas, ke vi ne estos malĝojigitaj ☺ Mi servigis kelkajn tre varmajn, tuj post elpreno el la forno, sur glaciaĵo kun vanilo, bonega maniero por akiri delikatan deserton en kelkaj minutoj.
5. Kompreneble, vi povas frosti la kuketobulojn, por ke vi povu baki nur la necesan kvanton kiam vi volas ☺ Materialoj: Mi uzis la perforitan platon Guy Demarle: rekomenda kodo FLAVIE10 por 10€ donacitaj ĉe la unua mendo / komerca kunlaboro.
6. Ingrediencoj: Mi uzis la Chocolat Caraïbes, la ĉokoladon Jivara & la vanila ekstrakto Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
7. T55 da salo da kemia levilo da nigra ĉokolado Fleur de sel Recepto: Komencu per prepari la nutbuteron: fandu la buteron en kaserolo, poste daŭrigu la kuiradon je malalta varmeco ĝis vi havas iom brunigitan buteron, kun odoron de nutoj.

8. Lasu malvarmiĝi.
9. Poste miksu la malvarmigita nutbutero kun la sukeroj kaj la vanilo.
10. Aldonu la ovon kaj la ovo-ĝelon, poste la sekajn ingrediencojn: la farunon, la levilon kaj la salon.
11. Finu per enigi la hakitan nigraĵon de ĉokolado en pecetoj.
12. Formu dek du kuketobulojn, meti ilin sur plato kovrita per papero, aldonu iom da fleur de sel.
13. Lasu ilin ripozi 20 minutojn en la fridujo.
14. Dum tiu tempo, antaŭvarmigu la fornon je 180°C.
15. Enfuziĝu por 10 minutoj da bakado, poste lasu malvarmiĝi antaŭ ol ĝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com