

okolada spritz-biskvitoj

Ingrédients

- 150g da tre mola butero
- 55g da sukero glazura
- 30g da blankovajoj (proksimume unu meza blanka o)
- 120g da faruno T55
- 45g da kakaa pulvoro
- 1 pin eto da salo
- 180g da dulcey-okolado

Préparation

1. Se vi atas klasikajn viena ojn, vi amos i tiun okoladan version!
2. Kakaa biskvito-pasto, tavolo de Dulcey-okolado, rapida kaj facila recepto, resume perfekta man eto.
3. Vi povas kompreneble anstata igi la dulcey-okoladon per tiu de via elekto (malhela okolado, lakta, blanka, la viaj preferoj).
4. i tiuj biskvitoj bone konservi as en hermetika ujo dum pluraj tagoj, se vi sukcesas konservi ilin sufi e longe ;) Ekipa o: Sakkonusetoj Kanelita konusetfino Perforita pleto Vi povas trovi la dulcey-okoladon, same kiel iujn aliajn Valrhona-okoladojn i tie, kaj vi povas uzi la kodon ILETAITUNGATEAU por ricevi 20% rabaton en via a etkorbo.
5. Miksu la buteron (kiu devas esti tre mola, alie la pasto estos malfacile po ebla) kun la sukero glazura kaj la vanilo.
6. Poste, aldonu la blankova on, la farunon, la kakan kaj la salon.
7. Kiam la pasto estas bone homogena kaj fleksebla, metu in en sakkonuseton kun kanelita konusetfino.
8. Po u la biskvitojn sur pleto kun bakpaperon.
9. Bakigu en la forno anta varmigita je 180°C dum 15 is 20 minutoj.
10. Lasu ilin malvarmi i anta ol forpreni ilin de la pleto.
11. Malkomplete fandu la dulcey-okoladon, sen superi 35°C.
12. Trempu la biskvitojn en i, poste metu ilin sur folion de bakpapero kaj lasu la okoladon kristali i.
13. Poste, uu!