

Pan di stelle (okoladaj biskvitoj)

Ingrédients

- 150g da butero
- 25g da avelpulvoro
- 280g da semola sukero
- 50g da nigra okolado kun 66% kakao
- 1 ovoflavo
- 100g da plena lakto
- 60g da kakao en pulvoro
- 450g da faruno T45
- 15g da bakpulvoro
- 1 ovoblanko
- 200g da glazursukero

Préparation

1. Mi ne scias u vi konas la pan di stelle, la litere "panoj de la steloj", biskvitoj kiujn mi malkovris en Italio anta kelkaj jaroj.
2. Mi kredas ke nuntempe oni povas trovi ilin en Francio, kaj oni e faris el ili disvastigeblan paston.
3. Ili estas parto de miaj plej atataj biskvitoj, do mi decidis fari hejman version, kun malpli da steloj tamen (iom tro longaj por fari per la sa o), kaj post pluraj provoj mi estas kontenta pri la rezulto.
4. Jen do la recepto, facila kaj bongusta!
5. Ekipa o: Rondaj tran iloj (i tie mi uzis la 9cm-an) Sa o 2mm Pastorulemilo Traborita plato Sa ujo
Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Karibiaj de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabaton tra la tuta retejo (afiliita kodo).
6. Preparotempo: 15 minutoj + 1 hora ripozo + 13 is 15 minutoj bakado Por irka kvindek biskvitoj:
Ingrediencoj: da butero da avelpulvoro da semola sukero da nigra okolado kun 66% kakao 1 ovoflavo da plena lakto da kakao en pulvoro da faruno T da bakpulvoro 1 ovoblanko da glazursukero Recepto:
Malrapide degelu la okoladon.
7. Miksu la buteron kun la sukero.
8. Aldonu la avelpulvoron, poste la degelintan okoladon.
9. Inkluzivu la ovoflavon, poste la lakton, la farunon, la kakaon kaj la bakpulvoron.
10. Kiam la pasto estas homogena, envolvu in en platan filmon kaj metu in en la fridujon dum almena 1 horo.
11. Post la ripozo, etendu in is 3mm dikeco, kaj tran u cirklojn.
12. Aldonu ilin sur pleton kovritan per bakpapero.
13. Bakigu ilin en forno hejtita al 180°C dum 10 minutoj.
14. Lasu ilin malvarmeti i.
15. Miksu la ovoblonkon kun la glazursukero.
16. Versu la glazuron en sa ujon esperante malgrandan glatan sa on kaj desegnu vian elektitan motivon sur la biskvitoj.
17. Bakigu en forno hejtita al 120°C dum 3 minutoj.
18. Lasu ilin malvarmeti i anta ol forigi ilin de la pleto kaj ui!