

Lakto okoladaj kaj avelaj kuketoj la Levain Bakery

Ingrédients

- 150g da butero
- 80g da avelpureo
- 110g da muskovado-sukero
- 90g da kristalsukero
- 2 ovojn
- 365g da faruno T55
- 20g da maizeno
- 4g da bakpulvoro
- 2g da salo
- 180g da hakitaj aveloj
- 260g da azelia okolado hakita en pecetoj

Préparation

1. Nova versio de miaj gigantaj kuketoj kun i tiu versio plena je avelo!
2. Kra aj kaj molaj kuketoj, ornamitaj per aveloj kaj azelia okolado, i tiu lakt okolado kun avelaromo, iam simplaj por prepari kaj tre bongustaj.
3. Malgranda konsilo, se vi preparas ilin iom anticipe, vi povas enmeti ilin en mikroondoj kelkajn sekundojn por varmigi kaj refandi la okoladon por pli da bongusteco Ekipa o : Perforita pleto Ingrediencoj : Mi uzis la avelpureon kaj la avelojn de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
4. Mi uzis la Azelia okoladon de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Preparotempo : 15 minutoj + ripozo + 10 is 15 minutoj kuirado Por 8 (grandaj) kuketoj: Ingrediencoj : da butero da avelpureo da muskovado-sukero da kristalsukero 2 ovojn da faruno T55 da maizeno da bakpulvoro da salo da hakitaj aveloj da azelia okolado hakita en pecetoj Recepto : Kremu la buteron kun la avelpureo kaj la du sukeraj.
6. Aldonu la ovojn, poste la farunon, la maizenon, la bakpulvoron kaj la salon.
7. Finu per enmeti la avelojn kaj la okoladon.
8. Dividu la paston en 8 egalajn pecojn, poste formu bulojn kaj metu ilin en la fridujon por almena 2 horojn (vi povas lasi ilin nokte).
9. Poste, varmigu la fornon je 220°C.
10. Malpeze platigu la pastobulojn (bone distancigu ilin, ili disvasti os dum kuirado).
11. Enmetu ilin por 3 minutoj, poste malaltigu la temperaturon al 180°C kaj da rigu la kuiradon dum 9 minutoj.
12. Lasu la kuketojn varmi i sur sia pleto, poste uu!