

Frambozaj kaj blank okoladaj kuketoj

Ingrédients

- 200g da mola butero
- 100g da muscovado sukero
- 75g da blanka sukero
- 1 ovo
- 350g da faruno T55
- 1 kulereto da bikarbonato
- 175g da framboj (+ irka 50g por la ornamado)
- 300g da blankaokolado

Préparation

1. Nova recepto de kuketoj, sed i-foje someraj kuketoj ar ili estas plenigitaj per fre aj framboj!
2. Por mi kun blankaokolado, sed se vi preferas la kombina on de framboj kun nigraokolado, vi povas libere anstata igi in Cetere, la recepto estas tre klasika kaj estos perfekta se vi ser as kuketojn krustajn ekstere kaj tre molajn interne!
3. Ingrediencoj: Mi uzis laokoladon Ivoire de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (partnereco).
4. Miksi la molan buteron kun la sukeraj.
5. Aldoni la ovon, bone emulsigi.
6. Aldoni la farunon kaj bikarbonaton, poste la blankanokoladon (konservante iomete por la ornamado).
7. Fini per aldoni la de framboj kaj miksi rapide.
8. Formu pastobulojn kaj metu ilin en la fridujon almena 1 horo.
9. Poste, premu ilin iomete sur pleton kovritan per bakpaperon kaj aldonu pecojn de framboj kaj blankaokolado.
10. Enfornigu en la anta varmigita forno je 190°C dum 15 minutoj.
11. e eliro el la forno, aldonu denove pli da pecetoj da blankaokolado kaj framboj.
12. Lasu la kuketojn malvarmeti i sur la pleto anta ol ui!