

Biskvitoj kunokolado kaj kokosnukso

Ingrédients

- 200g buterpasto
- 100g muscovado sukero
- 90g bruna sukero
- 2 ovoj
- 125g kokosopulvoro
- 2 kuleretoj da bicarbonato
- 300g da faruno T55
- 285g nigraokolado

Préparation

1. okolaetoj, iam bona ideo!
2. i tiuj estas el kokoso kaj nigraokolado, sed kompreneble vi povas fari ilin kun laktaokolado se vi preferas. Ilaro: Trua pleto Ingrediencoj: Mi uzis la kokoson de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% da redukto sur la tuta retejo (ne afildi ita).
3. Mi uzis laokoladon Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da redukto sur la tuta retejo (afildi ita).
4. Preparado: 15 minutoj + 15 minutoj da bakado. Por dek okolaetoj: Ingrediencoj: buterpasto muscovado sukero bruna sukero 2 ovoj kokosopulvoro 2 kuleretoj da bicarbonato da faruno T55 nigraokolado. Recepto: Miksu la buteron kun la sukeraj ingrediencoj.
5. Aldonu la ovoj, poste la kokoson.
6. Fine, aldonu la farinon kaj bicarbonaton, kaj finu kun la hakita nigraokolado.
7. Formu pilkojn de , kaj metu ilin en la fridujon por almena 30 minutoj.
8. Bakadu en la forno anta varmigita je 190°C, poste baku ilin dum 12 is 15 minutoj la la dezirata teksturo.
9. Lasu ilin ripozi kaj malvarmi i kelkajn minutojn, poste uu!