

Bounty kuketoj (kokoao/kokoso)

Ingrédients

- 150g el butero
- 150g el blankoj de ovoj
- 170g el sukerlakto
- 100g el kokosnuka pulvoro
- 50g el faruno
- 1 pin o da salo
- 60g el Bahibéokolado hakita
- 60g el plena likva kremao
- 85g el Bahibéokolado
- 10g el ne trala mielo

Préparation

1. Ornamitaj financejoj, recepto jam farita multfoje kaj kun multaj gustoj ĉi tie, sed mi ankoraŭ mankis laokolada & kokosnuka versio!
2. Ĉi estas ĉiam tiel facila kaj rapida por fari, kaj ankaŭ ĉiam tiel bona. Materialoj: Formo financejoj silikomart
Ingrediencaj: Mi uzis laokoladon Bahibéde Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (aliancita).
3. Mi uzis la kokosnukan pulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne aliancita).
4. Prepara tempo: 25 minutoj + 20 minutoj kuirado Por 15 financejoj: Financejoj: el butero el blankoj de ovoj el sukerlakto el kokosnuka pulvoro el faruno 1 pin o da salo el Bahibéokolado hakita Preparu la nocebutecon: fandu la buteron kaj lasu ĝin kraki sur malalta hejtado ĉi ĉi atingas belan orkoloron.
5. Lasu ĝin malvarmi ĉi.
6. Miksu la blankojn de ovoj kun la sukerlakto kaj la kokosnuka pulvoro.
7. Aldonu la salon kaj la farunon, poste la hakitanokoladon.
8. Finu aldonante la malvarmi intan nocebutecon (atentu, se ĉi estas tro varma ĉi fandi os laokoladon).
9. Veru la paston en viajn formojn (sen tute plenigi ilin).
10. Bakigu en la antaŭvarmigita forno je 180°C por 20 minutoj, poste demoldu ilin kaj lasu ilin malvarmi ĉi.
- 11.okolada ganach: el plena likva kremao el Bahibéokolado el ne trala mielo Hejtigu la kremon kun la mielo.
12. fandu laokoladon.
13. Veru la kremon sur la antaŭan miksaĵon bone miksi tiamaniere ke akiru glatan kaj brilan ganachon.
14. Lasu ĝin malvarmi ĉi, poste ornamu la financejojn, aldonu iom da kokosnuka pulvoro kaj ĉuu!