

Fritkukoj kun kremo el kakaa grajnetoj

Ingrédients

- 100g da ovoj
- 35g da biero
- 100g da fluida kremo kun 30% grasa enhavo
- 300g da faruno
- 50g da blanka sukero
- 5g da bruna sukero
- 4g da salo
- 14g da fre a fermento
- 430g da plena lakto
- 75g da kaka elo (1)
- 85g da ovflavoj
- 85g da blanka sukero
- 35g da maizena
- 15g da kaka elo (2)

Préparation

1. En 2 tagoj estos Mardi Gras, kaj delonge ke mi dividas receptojn ĉi tie, mi ankoraŭ ne faris benjetojn!
2. Do ĉi tiu recepto por korekti ĉi tiun eraron: benjetoj plenigitaj per kremo infuzita per kaka elo (tio donas sufiĉe malsaman guston ol ĉi tiu okulada kremo, mi nur povas konsili al vi provi por rimarki).
3. Mi inspiris min per la recepto de French Bastards trovita en la retejo de Hachette Pratique por la bendo-pasto; por la kremo, se vi ne havas kaka elon vi povas infuzi la lakton kun vanilo, cinamo aŭ kafo, aŭ aldoni kelkajn kvadratojn da ĉi tiu okulado ĉi tiu fino de la kuirado de la kremo, lasu ĉi tiun avidecon paroli ĉi tiu laro: Fouet Plej diversaj saketoj Douille 10mm Ingrédients: Mi uzis la kaka elon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne kunligita).
4. En la fundon de la bovlo kun hoko, veru la ovojn, bieron kaj kremon.
5. Kovru per la faruno, poste aldonu la sukeron, salon kaj la disigita fermenton.
6. Kneadu ĉi tiu la pasto estas bone homogena kaj foriras de la flankoj de la bovlo.
7. Ruli u la paston kaj metu ĉi tiu en la fridujon minimume 3 horojn.
8. Post la ripozado, tran u en 10 pecojn, formu globojn kaj rulu ilin.
9. Metu ilin 30 minutojn en la fridujon, poste lasu ilin plivasti ĉi tiu dum 2 horoj ĉi tiu ĉi tiu ambra temperaturo.
10. Poste hejtu la kuiran oleon al 160/170°C kaj kuiru la benjetojn ĉi tiu ĉi tiu 4 minutojn ĉi tiu ĉi tiu flanko.
11. Metu ilin sur sorba papero, poste ruli ilin en la sukero.
12. Lasu ilin malvarmi ĉi tiu.
13. Hejtu la lakton kun la kaka elo (1) poste filmi la kaserolon kaj lasi infuzi dum almenaŭ 1h30.
14. Poste, ree hejtu la miksaĵon, poste filtri ĉi tiu, kaj kompletigi per lakto por denove akiri ĉi tiu.
15. Hejtu la infuzitan lakton.
16. Bati la ovflavojn kun la sukero kaj maizena, poste veru la lakton supre.
17. Remetu ĉi tiu en la kaserolon, kaj densu ĉi tiu je meza fajro dum konstante bati.
18. Veru ĉi tiu en ujon, filmi en kontakto kaj tute malvarmetigi en la fridujo.
19. Poste, aldonu la kaka elon (2).
20. Metu la kremon en spritpilo kun rekta buĉeto de 10 al 12mm.

21. Plenigu iun benjeto, poste bonvolu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com