

Kafaj, avelaj kaj dulcej okoladaj stangoj

Ingrédients

- 175g da moligita butero
- 120g da bruna sukero
- 120g da blanka sukero
- 1 tuta ovo (50g)
- 300g da faruno T45
- 5g da bakpulvoro
- 225g da dulcej okolado hakita en pecetoj
- 75g da hakitaj aveloj
- 100g da tuta likva kremo
- 2g da pulvora kafo
- 155g da sukero
- 55g da duonsala butero

Préparation

1. Post la flano kaj la torto, mi reveturas kun i tiu kafo & dulcej asocio kiun mi amas!
2. Do kun kelkaj aldonaj aveloj, i tiu recepto fari as perfekta dol a o por la posttagmeza man o a por akompani vian kafon Materialo : Batililo Perforita ildo Pograndoj Ingrediencoj : Mi uzis la Dulcej okoladon de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
3. Mi uzis la avelaroman kafon de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
4. Prepara tempo : 50 minutoj + 10 minutoj por kuiri Por 15 is 20 stangoj la ilia grandeco : Kuko kun avelo & pecetoj de dulcej : da moligita butero da bruna sukero da blanka sukero 1 tuta ovo () da faruno T45 da bakpulvoro da dulcej okolado hakita en pecetoj da hakitaj aveloj Vi havos tro da kuko, libere al vi redukti la kvantojn sed vi anka povas konservi la kromajn kuketojn plurajn tagojn en hermetika skatolo.
5. Miksu la moligitan buteron kun la sukeroj.
6. Aldonu la ovon, poste la farunon kaj la bakpulvoron.
7. Fine, enmetu la hakitajn okoladon kaj avelojn.
8. Formu rektangulojn la la grandeco de viaj stangoj sur folio de bakpapero (memorinde ke la kuketoj iomete pligrandi os kaj disvasti os dum la kuirado), poste metu ilin en la fridujo por almena 30 minutoj.
9. Poste, enfornigu ilin je 180°C dum proksimume 10-12 minutoj.
10. Lasu ilin malvarmeti i anta movi ilin.
11. Kafkaramelo : da tuta likva kremo da pulvora kafo da sukero da duonsala butero Hejtigu la likvan kremon kun la pulvora kafo.
12. Preparu sekkaramelon kun la sukero, poste deglecu in iom post iom kun la kremo de kafo dum miksado.
13. Lasu kuiri 2 is 3 minutojn sur meza varmego, poste for de la fajro aldonu la buteron kaj miksu por akiri bone glatan karamelon.
14. Muntado : Kelkaj hakitaj aveloj (nelimiga) Almena da dulcej okolado Saku karamelon sur iu kuko.
15. Aldonu hakitajn avelojn la via pla o.
16. Malvarmetigu ilin en la fridujo.
17. Dum tiu tempo, malrapide fandu la dulcej okoladon, ne superante 35°C.
18. Poste, kovru la stangojn per okolado (a metante ilin sur krado kaj ver ante la okoladon supre, a trempante la stangojn rekte en i per forko).
19. Lasu kristali i, poste uu vian man on!

