

Marmoraj biskvitojokolado & vanilo

Ingrédients

- 250g da mola butero
- 150g da muskovada sukero
- 80g da sabla sukero
- 1 ovo
- 70g da amelo
- 1 kulereto da vanila ekstrakto
- 1 pin eto da salo
- 1 kulereto da bikarbonato
- 150g da faruno (1)
- 195g da faruno (2)
- 30g da kakaaj pulvoro sen sukero
- 100g da nigraokolado Komuntu
- 150g da laktaokolado Azelia

Préparation

1. Hodia kuketoj, jes, sed marmorkuketoj!
2. Natura pasto kun nigraokoladaj pecetoj miksitakun kakaapasto kun laktajokoladaj pecetoj, tiel ne plu bezonas elekti!
3. Vi povas kompreneble rekte uziokoladajn pecetojn anstatahaki butonojn a tabulon, kaj vi anka povas prepari la recepton anta tempe kaj meti la krudajn kuketbuletojn en la fridujo.
4. Tiel, se vi havas deziron por kuketoj, en 15-20 minutoj ili estos bakitaj kaj pretaj por esti uitaĵo. Ilaro:
Perforita pleto Ingrediencoj: Mi uzis kakaan pulvoron, kaj laokoladojn Komuntu & Azelia de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (aliancigita).
5. Miksi la molan buteron kun la dusukeraj.
6. Aldoni la ovon kaj la vanilon, poste la amelon, la salon kaj la bikarbonaton.
7. Poste, preni da pasto kaj enmiksi la farunon (1) poste la nigraokolado hakita en krudajn pecetojn.
8. En la resto de la pasto, aldoni la kakan pulvoron, la farunon (2) kaj la laktaokolado hakita en krudajn pecetojn.
9. Apartigi iun paston en 10 egalajn pecojn.
10. Kun iu kakaapeco, fari 3 etajn pecetojn Kun iu natura peco, fari 2 etajn pecetojn.
11. Formi kuketbulojn kun i tiuj 5 pecetoj (do fine 10 kuketoj), aldonante se vi deziras 2 butonojn deokolado en la centro de iu kuketo por mola kerno.
12. Meti ilin en la fridujon dum almena 2 horoj.
13. Poste, meti ilin sur pleto kovrita per bakpapero (kun interspaco, ili iom disvasti os dum bakado), tre milde premi ilin, poste baki ilin en la forno anta hejtita je 190°C dum 10 minutoj.
14. Malalti i la fornotemperaturon al 170°C kaj da rigi la bakadon dum 5 is 8 minutoj, la pla e se vi atas ilin pli a malpli bakitaj.
15. Lasu ilin malvarmigi anta ol movi ilin, posteuu!