

Galletas de diamante de yuzu y chocolate con leche

Ingrédients

- 95g de mantequilla pomada
- 40g de azúcar
- 135g de harina
- 35g de cáscaras de yuzu confitadas
- 35g de chocolate con leche picado en trocitos

Préparation

1. Continúo mi serie de galletas con unos sablés estilo diamante, con cáscaras de yuzu confitadas (también puedes usar cáscaras de naranja o limón según tus gustos) y chocolate con leche, crujientes y fundentes a la vez

Ingredientes :He utilizado las cáscaras de yuzu confitadas de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).

2. He utilizado el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

3. Tiempo de preparación: 25 minutos + 20 minutos de cocción + mínimo 1 hora de reposoPara unas veinte galletas: Ingredientes : de mantequilla pomada de azúcar de harina de cáscaras de yuzu confitadas de chocolate con leche picado en trocitos Receta : Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar y luego añade la harina.

4. Termina con las cáscaras de yuzu y el chocolate.

5. Forma un largo cilindro y enróllalo en un poco de azúcar (es opcional, le dará una textura un poco más crujiente a tus galletas).

6. Envuélvelo en film transparente y colócalo en el refrigerador durante al menos 1 hora.

7. Luego, corta galletas de 1 a 1,5 cm de grosor.

8. Colócalas en una bandeja cubierta con papel sulfurizado, luego hornea en el horno precalentado a 170°C durante 15 a 20 minutos de cocción.

9. Déjalos enfriar, ¡y disfruta!