

Maidon- ja hasselpähkinäsuklaakeksit Levain Bakery -tyyliin

Ingrédients

- 8 (suuren) keksin annos:
- 150g voita
- 80g hasselpähkinäsose
- 110g muscovado-sokeria
- 90g hienosokeria
- 2 munaa
- 365g T55-jauhoa
- 20g maissitärkkelystä
- 4g leivinjauhetta
- 2g suolaa
- 180g hienonnettuja hasselpähkinöitä
- 260g hienonnettua azelia-suklaata

Préparation

1. Uusi versio jättikokoisista kekseistäni tällä hasselpähkinällä täytetyllä versiolla!
2. Rapeita ja pehmeitä keksejä, joissa on hasselpähkinöitä ja azelia-suklaata, hasselpähkinän tuoksuista maitosuklaata, aina helppo valmistaa ja todella herkullisia.
3. Pieni neuvo, jos valmistat ne etukäteen, voit laittaa ne hetkeksi mikroaaltouuniin lämmittääksesi ne ja sulattaaksesi suklaan uudelleen herkullisuuden maksimoimiseksi Materiaalit: Reikälevy Ainekset: Käytin hasselpähkinäsoseen ja hasselpähkinät Korosta: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolla (ei yhteistyökumppani).
4. Käytin Azelia-suklaata Valrhonasta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolla (yhteistyökumppani).
5. Valmistusaika: 15 minuuttia + lepo + 10–15 minuuttia paistoa 8 (suuren) keksin annos: Ainekset: voita hasselpähkinäsose muscovado-sokeria hienosokeria 2 munaa T55-jauhoa maissitärkkelystä leivinjauhetta suolaa hienonnettuja hasselpähkinöitä hienonnettua azelia-suklaata Resepti: Vatkaa voi, hasselpähkinäsose ja sokerit vaahdoksi.
6. Lisää munat, sitten jauhot, maissitärkkelys, leivinjauhe ja suola.
7. Lopeta sekoittamalla joukkoon hasselpähkinät ja suklaa.
8. Jaa taikina kahdeksaan yhtä suureen osaan, muotoile palloiksi ja aseta ne jääkaappiin vähintään 2 tunniksi (voit jättää ne yön yli).
9. Esilämmitä sitten uuni 220 °C:seen.
10. Paina taikinapalloja kevyesti (asenna ne hyvin väljästi, koska ne leviävät paistettaessa).
11. Paista niitä 3 minuuttia, laske sitten lämpötila 180 °C ja jatka paistamista 9 minuuttia.
12. Anna keksien jäähtyä pellillä, sitten nauti!