

Tahnakolmiot-keksit

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 10 keksille:
- 250 g jauhoja
- 3 g hiivaa
- 3 g ruokasoodaa
- 150 g sokeria
- 1 hyppysellinen suolaa
- 100 g voita
- 1 kananmuna
- 100 g tummaa suklaahippua

Préparation

1. Tässä taas erittäin nopea resepti, joka vaatii vain muutaman minuutin kypsennystä, mikä on merkittävä etu nykyisillä lämpötiloilla!
2. Kyseessä on suklaahippukeksit, täytettynä levitteen sydämellä, toisin sanoen täydellinen välipala Tarvittaessa voit valmistaa ne etukäteen ja jättää keksitaikinapallot pakastimeen, ja paistaa ne halutessasi, lisäämällä kypsennysaikaa noin 2 minuuttia.
3. Ainesosat: Käytin suklaahippuja Valrhona: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennus koko sivustosta (yhteistyö).
4. Aloita valmistamalla evitepalloa leivinpaperin päälle ja aseta ne pakastimeen.
5. Sekoita sitten jauhot, hiiva, ruokasooda, suola ja sokeri, lisää sitten voi ja murustele seos.
6. Lisää kananmuna muodostamaan taikinapallo, lisää sitten suklaahiput.
7. Aseta taikina jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi, jaa sitten taikina 10 yhtä suureen osaan.
8. Levitä ne ja aseta kunkin palan sisään pakastettu levitepallo.
9. Sulje taikina levitteen ympärille muodostaaksesi tiiviin pallon.
10. Aseta pallot leivinpaperille peitetyle pellille ja paista välittömästi esilämmitetyssä uunissa 190 °C noin 12 minuuttia.
11. Anna keksien jäähtyä pellillä jähmettyäkseen, sitten nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com