

Mini kakut suklaa, pistaasi & vadelma

Ingrédients

- 125g maustamatonta jogurttia
- 180g sokeria
- 2 munaa
- 80g neutraalia öljyä
- 225g jauhoja
- 6g leivinjauhetta
- 35g maitoa
- 25g maitoa
- 1 vadelma jokaiseen minikakkuun

Préparation

1. Nyt se on täällä, kouluvuosi on alkanut!
2. Ja tämän tilaisuuden kunniaksi (on siitä jo aikaa), pyysin teitä äänestämään Instagramissa, jotta voimme yhdessä luoda teidän syysreseptinne.
3. Lopulliset ohjeet olivat tehdä yksittäisiä kakkuja (täydellisiä lasten välipaloihin!
4.) suklaan (rouheena ja sulatettuna taikinaan), vadelmien ja pistaasipähkinöiden kanssa; tässä on tulos, hyvin maustetut, suklaiset ja hedelmäiset minikakut, jotka myös pakastuvat hyvin, jos haluat valmistaa niitä etukäteen välipaloja tai aamiaista varten ;) Eikä mikään estä käyttämästä pakastettuja vadelmia, joten resepti on toteutettavissa ympäri vuoden!
5. Ainekset :Käytin pistaasipähkinäsosetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
6. Käytin Caraïbes-suklaata ja suklaarouhetta Valrhona: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
7. Valmistusaika: 20 minuuttia + 22 minuuttia paistoaikaa20-25 minikakkua: Ainekset: maustamatonta jogurttia sokeria 2 munaa neutraalia öljyä jauhoja leivinjauhetta Pistaasitaikinaan: pistaasipähkinäsose maitoa Vadelmataikinaan: vadelmia Suklaataikinaan: sulatettua tummaa suklaata maitoa Paistamiseen:QS suklaarouhetta (noin minulle)1 vadelma jokaiseen minikakkuun Resepti: Sekoita jogurtti sokerin kanssa, lisää sitten munat yksi kerrallaan sekoittaen jokaisen lisäyksen jälkeen.
8. Lisää sitten öljy, sitten jauhot ja leivinjauhe.
9. Jaa taikina (noin) kolmeen yhtä suureen osaan.
10. Ensimmäiseen, lisää pistaasipähkinäsose ja maito.
11. Toiseen, lisää karkeasti murskattuja vadelmia ja sekoita.
12. Viimeiseen, lisää sulatettu suklaa ja maito.
13. Kaada pieniin muotteihisi ensin hieman pistaasitaikinaa, sitten muutama suklaarouhe, suklaataikina, vadelmataikina ja lopuksi puolikas vadelma ja muutama suklaarouhe.
14. Paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa 20-25 minuuttia (tarkista kypsyyks veitsen kärjellä).
15. Anna jäähtyä ennen kumoamista ja nauti!