

Suklaakeksit hämähäkinseitti-tyyliin (Halloween)

Ingrédients

- 8 (suuri) keksiä :
- 240g voita, joka on paahdettu
- 150g muscovadosokeria tai ruokosokeria
- 90g sokeria
- 100g kananmunaa (2 keskikokoista munaa)
- 310g jauhoja
- 60g makeuttamatonta kaakaojauhetta
- 20g maissitärkkelystä
- 2g leivinjauhetta
- 2g ruokasoodaa
- 2g suolaa
- 300g suklaapaloja (tein sekoituksen tummista, maito- ja valkosuklaapaloista)
- 200g sokeria
- 40g glukoosisiirappia
- 60g kananmunan valkuaisia
- 60g vettä
- 2 ruokalusikallista vaniljaekstraktia tai vaniljajauhetta

Préparation

1. Toinen resepti, joka on suunniteltu Halloweenia varten tänä vuonna, erittäin herkulliset suklaa- ja vaahtokarkikeksit hämähäkinseittityyliin.
2. Voit tietenkin valmistaa keksit etukäteen ja säilyttää ne pakastimessa, jolloin sinun tarvitsee vain paistaa ja koristella ne juhlapäivänä.
3. Olen ottanut pohjat reseptistäni täysin suklaisille kekseille Levain Bakery -tyyliin, jotka ovat erittäin helppoja tehdä ja niin hyviä. Voit helposti tehdä tämän reseptin lasten kanssa, jos käytät kaupasta ostettuja vaahtokarkkeja.
4. Ainekset :Käytin kaakaojauhetta ja suklaapaloja Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Resepti on parasta tehdä koneella, jossa on taikinakoukku (vaikka voit tietenkin tehdä sen käsin, jos sinulla ei ole laitetta).
6. Valitsin paahdettua voita maustamaan keksejäni, mutta jos sinulla ei ole aikaa, voit käyttää tavallista pehmeää voita.
7. Tehdäksesi kuten minä, sulata noin voita miedolla lämmöllä, kunnes saat kevyesti kullanuskeaa ja hyvin aromikasta voita.
8. Ota siitä ja laita se jääkaappiin, jotta paahdettu voi kiteytyä ja saavuttaa pehmeän koostumuksen.
9. Sekoita pehmeä voi (paahdettu tai ei) sokerien kanssa.
10. Kun seos on homogeeninen, lisää munat ja sekoita taas.
11. Samaan aikaan sekoita kuivat aineet: jauhot, kaakao, maissitärkkelys, leivinjauhe, ruokasooda ja suola.
12. Kaada ne edelliseen seokseen ja sekoita taas.
13. Lopeta sekoittaminen heti, kun kuivat aineet on sekoitettu.
14. Lisää lopuksi suklaapalat.
15. Jaa taikina 8 keksiin.
16. Muotoile palloja, niiden tulee olla korkeampia kuin leveitä, jotta saat hyvin "pallomaisia" keksejä.

17. Laita ne pakastimeen muutamaksi tunniksi tai yöksi.
18. Sitten aseta ne leivinpaperille riittävän välein, koska ne leviävät paistettaessa.
19. Paista niitä esilämmitetyssä uunissa 175°C:ssa 17-20 minuuttia uunista riippuen.
20. Uunista otettaessa älä liikuta niitä, ne kovettuvat jäähtyessään.
21. Vahtokarkki : Voit tietenkin käyttää kaupasta ostettuja vahtokarkkeja, tällöin riittää, että sulatat niitä muutaman sekunnin mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.
22. Laita liivate kylmään veteen.
23. Kattilassa kaada vesi, sokeri ja glukoosi ja kuumenna seosta.
24. Kun se saavuttaa 115°C, aloita kananmunan valkuaisen vatkaaminen.
25. Kun siirappi saavuttaa 130°C, kaada se vatkatujen valkuaisien päälle keskitason nopeudella.
26. Samalla purista liivate ja sulata se muutaman sekunnin mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.
27. Kaada se marenkiseokseen ja lisää sitten vanilja.
28. Jatka vatkaamista muutaman minuutin ajan, jotta vahtokarkki jäähtyy.
29. Kun se on "joustava" koostumukseltaan, voit venyttää sitä sormillasi saadaksesi hämähäkinseitintehosteen ja laittaa sen jäähtyneiden kekseidesi päälle.
30. Jos tarpeen, voit tietenkin valmistaa vahtokarkin etukäteen ja lämmittää sitä muutaman sekunnin mikroaaltouunissa, jotta voit venyttää sitä uudelleen.
31. Sinulle jää liikaa vahtokarkkia, mutta on vaikeaa tehdä pienempää määrää, voit kaataa loput öljytyyn muottiin ja leikata sitten vahtokarkista neliöitä (jotka on päällystettävä tomusokerilla ja maissitärkkelyksellä, jotta ne eivät tartu).
32. Ripottele keksejä kevyesti maissitärkkelyksellä tai tomusokerilla, jotta ne eivät tartu, ja nauti!