

Yuzu- ja maitosuklaasavukkeet

Ingrédients

- 95g pehmeää voita
- 40g sokeria
- 135g jauhoja
- 35g makeutettua yuzu-kuorta
- 35g maitosuklaata pilkottuna

Préparation

1. Jatkan keksi-sarjaa timantti-tyylisillä kekseillä, joissa on makeutettu yuzu-kuori (voit myös käyttää appelsiini- tai sitruunakuoria makusi mukaan) ja maitosuklaata, jotka ovat sekä rapeita että sulavia Ainekset :Käytin makeutettuja yuzu-kuoria Guy Demarle -sivustolta: rekisteröitymiskoodi FLAVIE10, jolla saat 10 lahjaksi (kumppanuus).
2. Käytin Jivara -suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU, jolla saat 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
3. Valmistusaika: 25 minuuttia + 20 minuuttia paistoaikaa + vähintään 1 tunti lepotaukoa noin 20 keksiä varten: Ainekset : pehmeää voita sokeria jauhoja makeutettua yuzu-kuorta maitosuklaata pilkottuna Resepti : Sekoita pehmeä voi sokerin kanssa ja lisää sitten jauhot.
4. Lisää lopuksi yuzu-kuoret ja suklaa.
5. Muotoile pitkä pötkö ja pyöritä se hieman sokerissa (tämä on valinnaista, se antaa kekseille hieman rapeamman rakenteen).
6. Kääri se kelmuun ja laita jääkaappiin vähintään 1 tunniksi.
7. Sen jälkeen leikkaa keksejä, joiden paksuus on 1-1,5 cm.
8. Aseta ne leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa 15-20 minuuttia.
9. Anna niiden jäähtyä, ja nauti!