

Pähkinävoikeksejä, tummaa suklaata ja merisuolaa

Ingrédients

- 110g muscovado- tai tummaa sokeria
- 25g hienoa sokeria
- 1 kananmuna
- 1 kananmunan keltuainen
- 5g vaniljaekstraktia
- 175g T55-jauhoja
- 2g suolaa
- 2g leivinjauhetta
- 190g tummaa ja maitosuklaata (tein puoliksi puoliksi)
- 12 cookiea varten:
- 110g voita
- 110g muscovado- tai tummaa sokeria
- 25g hienoa sokeria
- 1 kananmuna
- 1 kananmunan keltuainen
- 5g vaniljaekstraktia
- 175g T55-jauhoja
- 2g suolaa
- 2g leivinjauhetta
- 190g tummaa suklaata

Préparation

1. No, totta, täällä (ja yleensä internetissä) on jo paljon cookie-reseptejä!
2. Mutta olen silti päättänyt jakaa tämän reseptin teille, koska uskon, että se on nyt suosikkireseptini: cookiesit, joissa on rapeat reunat, pehmeä keskusta, pähkinävoita, joka antaa niille voimakkaan aromin, tummaa ja maitosuklaata sekä merisuolaa, joka nostaa kaiken esiin.
3. Mielestäni ne ovat täydellisen kokoisia, noin 55-, eivät vaadi lepoa tai pakastamista ja säilyvät hyvin useita päiviä tiiviissä astiassa.
4. Lyhyesti sanottuna, kokeilkaa tätä reseptiä, luulen, että ette pety ☺ Tarjosin joitakin hyvin kuumina, heti uunista ottamisen jälkeen, vaniljajäätelön päällä, erinomainen tapa saada herkullinen jälkiruoka muutamassa minuutissa.
5. Tietenkin voitte pakastaa cookie-palloja, jotta voitte paistaa vain tarvittavan määrän silloin kun haluatte ☺ Tarvikkeet: Käytin reikälevyä Guy Demarle: suosikkikoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä, niin saat 10€ lahjakortin ensimmäisestä tilauksesta / kaupallisesta yhteistyöstä.
6. Ainekset: Käytin Chocolat Caraïbes, suklaata Jivara & Norohy-vaniljaekstraktia Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
7. T55-jauhoja suolaa leivinjauhetta tummaa suklaata Merisuolaa Resepti: Aloita valmistamalla pähkinävoi: sulata voi kattilassa, ja jatka kypsentämistä miedolla lämmöllä, kunnes voi on hieman ruskistunut ja tuoksuu pähkinältä.

8. Anna jäähtyä.
9. Sekoita sitten jäähtynyt pähkinävoi sokerien ja vaniljan kanssa.
10. Lisää kananmuna ja kananmunan keltuainen, sitten kuivat aineet: jauhot, leivinjauhe ja suola.
11. Päätä lisäämällä hakattu tumma suklaa paloina.
12. Muotoile kaksitoista cookie-palloa, aseta ne leivinpaperilla vuoratulle pellille, lisää hieman merisuolaa.
13. Anna niiden levätä jääkaapissa 20 minuuttia.
14. Samaan aikaan, esilämmitä uuni 180°C:seen.
15. Paista 10 minuuttia, ja anna jäähtyä ennen nauttimista!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com