

# Mogyoróvaj, étcsokoládés és tengeri sóval ízesített süti

## Ingrédients

- 110g muscovado cukor vagy barna cukor
- 25g kristálycukor
- 1 tojás
- 1 tojássárgája
- 5g vanília kivonat
- 175g T55 liszt
- 2g só
- 2g sütőpor
- 190g étcsokoládé és tejszokoládé (fele-fele arányban)
- 12 sütihez:
- 110g vaj
- 110g muscovado cukor vagy barna cukor
- 25g kristálycukor
- 1 tojás
- 1 tojássárgája
- 5g vanília kivonat
- 175g T55 liszt
- 2g só
- 2g sütőpor
- 190g étcsokoládé

## Préparation

1. Nos, természetesen, sok recept van itt (és általában az interneten) a sütihez!
2. De mégis úgy döntöttem, hogy megosztom veletek ezt a receptet, mert úgy gondolom, hogy ez most már a kedvenc sütireceptem: ropogós szélekkel, olvadó középpel, mogyoróvaj ízzel, sötét és tejszokoládéval, valamint egy csipet tengeri sóval, hogy mindezt kiemelje.
3. Számomra tökéletes méretűek, körülbelül 55-, nem igényelnek pihenést vagy fagyasztást, és jól eltarthatók több napig légmentesen záródó dobozban.
4. Röviden, próbáljátok ki ezt a receptet, szerintem nem fogtok csalódni ☺ Néhányat jól melegen, közvetlenül a sütőből tálaltam, vaníliafagylalton, remek módja annak, hogy néhány perc alatt ízletes desszertet kapjunk.
5. Természetesen fagyaszthatjátok a sütigolyókat, így csak annyit süthettek, amennyire szükségetek van, amikor szeretnétek ☺ Eszközök:Használok a perforált tepsit Guy Demarle: FLAVIE10 ajánló kódot kell megadni a regisztrációnál, hogy 10€-t kapjatok az első rendeléskor / kereskedelmi együttműködés.
6. Hozzávalók:Használok a Chocolat Caraïbes-t, a Jivara csokoládét és a Norohy vanília kivonatot a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partner).
7. Tiszt só sütőpor étcsokoládé Tengeri só Recept: Kezdjük a mogyoróvaj vaj elkészítésével: olvasszuk meg a vajat egy lábasban, majd alacsony hőfokon folytassuk a főzést, amíg a vaj enyhén megpirul, mogyorós illatot árasztva.

8. Hagyjuk kihűlni.
9. Ezután keverjük össze a kihűlt mogyoróvajjas vajat a cukrokkal és a vaníliával.
10. Adjuk hozzá a tojást és a tojássárgáját, majd a száraz hozzávalókat: a lisztet, a sütőport és a sót.
11. Fejezzük be a darabokra vágott étcsokoládé hozzáadásával.
12. Formáljunk tizenkét süti golyót, helyezzük őket egy sütőpapírral bélelt tepsire, és adjunk hozzá egy kis tengeri sót.
13. Hagyjuk pihenni 20 percig a hűtőben.
14. Közben melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.
15. Süssük 10 percig, majd hagyjuk kihűlni, mielőtt élveznénk!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)