

Kue Hati Selai

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g tepung terigu
- 3g ragi
- 3g soda kue
- 150g gula
- 1 sejumput garam
- 100g mentega
- 1 telur
- 100g potongan coklat hitam

Préparation

1. Saya kembali dengan resep yang sangat cepat, dan hanya membutuhkan beberapa menit memasak, keuntungan yang tidak dapat diabaikan dengan suhu saat ini!
2. Ini adalah kue kering dengan potongan coklat, diisi dengan lapisan pasta coklat, singkatnya camilan sempurna. Jika perlu, Anda dapat menyiapkannya sebelumnya dan menyimpan bola adonan kue di freezer, lalu panggang ketika Anda inginkan, dengan menambah waktu memasak sekitar 2 menit.
3. Bahan-bahan: Saya menggunakan potongan coklat Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Mulailah dengan menyiapkan 10 bola pasta coklat pada selembar kertas roti, dan tempatkan di dalam freezer.
5. Selanjutnya, campurkan tepung terigu, ragi, soda kue, garam dan gula, lalu tambahkan mentega dan aduk hingga menjadi berbutir.
6. Masukkan telur untuk membentuk bola, lalu tambahkan potongan coklat.
7. Tempatkan adonan di lemari es selama minimal 30 menit, lalu bagi adonan menjadi 10 bagian yang sama.
8. Pipihkan lalu letakkan di tengah setiap bagian satu bola pasta coklat beku.
9. Tutup adonan di sekitar pasta coklat untuk membentuk bola yang rapat.
10. Tempatkan bola-bola di atas loyang yang dilapisi kertas roti, lalu segera panggang dalam oven yang sudah dipanaskan hingga 190°C selama sekitar 12 menit memasak.
11. Biarkan kue kering mendingin di atas loyang agar mengeras, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com