

Kue mini marmer coklat, pistachio & raspberry

Ingrédients

- 125g yogurt tawar tanpa gula
- 180g gula
- 2 telur
- 80g minyak netral
- 225g tepung
- 6g baking powder
- 35g susu
- 25g susu
- 1 raspberry untuk setiap mini kue

Préparation

1. Akhirnya, tahun ajaran baru telah tiba!
2. Dan untuk kesempatan ini (sudah lama), saya telah meminta kalian untuk memilih di Instagram agar kita bisa bersama-sama membuat resep tahun ajaran baru kalian.
3. Petunjuk akhirnya adalah membuat kue individu (sempurna untuk camilan anak-anak!
4.) dengan coklat (dalam bentuk kepingan dan leleh dalam adonan), raspberry, dan pistachio; inilah hasilnya, mini kue marmer yang harum, coklat, dan buah, yang juga bisa dibekukan dengan baik jika kalian ingin menyiapkannya sebelumnya untuk camilan atau sarapan ;) Dan tidak ada yang menghalangi untuk menggunakan raspberry beku jadi resep ini bisa dibuat di semua musim!
5. Bahan-bahan :Saya menggunakan pasta pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Saya menggunakan coklat Caraiibes dan kepingan coklat dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
7. Waktu persiapan: 20 menit + 22 menit memasakUntuk 20 hingga 25 mini kue : Bahan-bahan : yogurt tawar tanpa gula gula 2 telur minyak netral tepung baking powder Untuk adonan pistachio : pasta pistachio susu Untuk adonan raspberry : raspberry Untuk adonan coklat : coklat hitam leleh susu Untuk memasak :QS kepingan coklat (sekitar untuk saya)1 raspberry untuk setiap mini kue Resep : Campurkan yogurt dengan gula, lalu tambahkan telur satu per satu sambil mengaduk setelah setiap penambahan.
8. Kemudian masukkan minyak, lalu tepung dan baking powder.
9. Bagi adonan (sekitar) menjadi tiga bagian yang sama.
10. Di bagian pertama, tambahkan pasta pistachio dan susu.
11. Di bagian kedua, tambahkan raspberry yang dihancurkan kasar dengan garpu dan aduk.
12. Di bagian terakhir, tambahkan coklat leleh dan susu.
13. Dalam cetakan kecil kalian, tuangkan sedikit adonan pistachio, lalu beberapa kepingan coklat, adonan coklat, adonan raspberry, dan akhirnya akhiri dengan satu raspberry yang dibelah dua dan beberapa kepingan coklat.
14. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 20 hingga 25 menit (periksa kematangan dengan menggunakan ujung pisau).
15. Biarkan dingin sebelum mengeluarkannya dari cetakan dan nikmati!