

Kue Cokelat Renyah

Ingrédients

- 200g cokelat hitam
- 150g mentega asin
- 100g gula
- 4 telur
- 50g tepung
- 50g maizena
- 5g baking powder
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 40 hingga 50g crepes dentelles yang dihancurkan

Préparation

1. Menjelang pertengahan September, saat yang ideal untuk memulai resep musim gugur!
2. Jadi, mari kita mulai, saya akan mulai dengan kue cokelat yang lembut dan lembap tetapi juga renyah berkat lapisan crepes dentelles di atasnya.
3. Resep yang sangat sederhana tetapi sangat enak yang akan membuat semua orang senang saat camilan!
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan cokelat Guanaja dan ekstrak vanili Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 15 menit + 30 menit memasakUntuk kue berdiameter 20 hingga 22cm : Bahan-bahan : cokelat hitam mentega asin gula 4 telur tepung maizena baking powder 1 sendok teh ekstrak vanili 40 hingga crepes dentelles yang dihancurkan Resep : Kocok telur utuh dengan gula dan vanili.
6. Lelehkan mentega dan cokelat, lalu tambahkan ke adonan sebelumnya.
7. Kemudian tambahkan tepung, maizena, dan baking powder yang sudah diayak.
8. Tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung, lalu tutupi dengan crepes dentelles yang dihancurkan, tekan sedikit ke dalam adonan.
9. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 30 menit (pisau harus keluar kering).
10. Biarkan dingin lalu keluarkan dari loyang dan nikmati!