

Kue Diamond Yuzu & Cokelat Susu

Ingrédients

- 95g mentega lunak
- 40g gula
- 135g tepung
- 35g kulit yuzu yang dikonfeksi
- 35g cokelat susu yang dicincang menjadi kepingan

Préparation

1. Saya melanjutkan seri kue saya dengan kue sablé gaya berlian, dengan kulit yuzu yang dikonfeksi (Anda juga bisa menggunakan kulit jeruk atau lemon sesuai selera) dan cokelat susu, renyah dan meleleh sekaligus

Bahan-bahan : Saya menggunakan kulit yuzu yang dikonfeksi dari Guy Demarle : kode referal FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 % gratis saat mendaftar (afiliasi).

2. Saya menggunakan cokelat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).

3. Waktu persiapan : 25 menit + 20 menit memanggang + minimal 1 jam istirahat Untuk sekitar dua puluh kue : Bahan-bahan : mentega lunak gula tepung kulit yuzu yang dikonfeksi cokelat susu yang dicincang menjadi kepingan Resep : Campurkan mentega lunak dengan gula lalu tambahkan tepung.

4. Akhiri dengan kulit yuzu dan cokelat.

5. Bentuk menjadi sosis panjang dan gulung dalam sedikit gula (ini opsional, akan memberikan tekstur yang sedikit lebih renyah pada kue Anda).

6. Bungkus dalam plastik wrap dan letakkan di lemari es selama minimal 1 jam.

7. Kemudian, potong kue setebal 1 hingga 1,5cm.

8. Letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 15 hingga 20 menit.

9. Biarkan dingin, lalu nikmati!