

Kue Kering Mentega Cokelat Hitam & Garam Laut

Ingrédients

- 110g gula muscovado atau gula merah
- 25g gula pasir
- 1 butir telur
- 1 kuning telur
- 5g ekstrak vanila
- 175g tepung T55
- 2g garam
- 2g baking powder
- 190g cokelat hitam dan susu (saya menggunakan setengah-setengah)
- 110g mentega
- 110g gula muscovado atau gula merah
- 25g gula pasir
- 1 telur
- 1 kuning telur
- 5g ekstrak vanila
- 175g tepung T55
- 2g garam
- 2g baking powder
- 190g cokelat hitam

Préparation

1. Jadi, memang, ada banyak resep kue kering di sini (dan secara umum di internet)!
2. Tapi saya tetap memutuskan untuk membagikan resep ini dengan alasan yang baik karena saya rasa ini adalah resep kue kering favorit saya: kue kering dengan tepi yang renyah, bagian tengah yang meleleh, mentega cokelat yang memberikan aroma yang kuat, cokelat hitam dan susu, serta garam fleur de sel untuk menambah rasa.
3. Bagi saya, ukurannya sempurna, sekitar 55-, tidak memerlukan waktu istirahat atau masuk ke dalam freezer dan dapat disimpan dengan baik selama beberapa hari dalam kotak kedap udara.
4. Singkatnya, coba resep ini, saya rasa Anda tidak akan kecewa ☺ Saya telah menyajikan beberapa dalam keadaan hangat, segera setelah keluar dari oven, di atas bola es krim vanila, cara yang sangat baik untuk mendapatkan makanan penutup yang lezat dalam beberapa menit.
5. Tentu saja, Anda bisa membekukan bola-bola kue kering, sehingga Anda bisa memanggang hanya jumlah yang diperlukan kapan pun Anda mau ☺ Peralatan :Saya menggunakan papan berlubang Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 yang harus diisi saat pendaftaran untuk mendapatkan 10€ gratis pada pesanan pertama / kolaborasi komersial.
6. Bahan-bahan :Saya menggunakan Cokelat Karibia, cokelat Jivara & ekstrak vanila Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Mulailah dengan menyiapkan mentega cokelat: lelehkan mentega dalam panci, lalu lanjutkan memasak

dengan api kecil hingga mentega sedikit kecokelatan, dengan aroma kacang.

8. Biarkan dingin.

9. Campurkan mentega coklat yang sudah dingin dengan gula dan vanila.

10. Tambahkan telur dan kuning telur, lalu bahan kering: tepung, baking powder, dan garam.

11. Akhiri dengan menambahkan coklat hitam yang dicincang menjadi potongan-potongan.

12. Bentuk dua belas bola kue kering, letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti, tambahkan sedikit garam fleur de sel.

13. Biarkan mereka istirahat selama 20 menit di dalam lemari es.

14. Sementara itu, panaskan oven hingga 180°C.

15. Panggang selama 10 menit, lalu biarkan dingin sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com