

Fondant coklat susu, pir & kacang hazel

Ingrédients

- 190g coklat susu dengan minimum 45% kakao
- 160g mentega
- 4 telur
- 115g gula
- 20g bubuk kacang hazel
- 15g tepung
- 2 pir

Préparation

1. Coklat dan pir, sebuah kombinasi yang selalu berhasil!
2. Mereka berkumpul dalam kue coklat susu ini, yang saya tambahkan sedikit kacang hazel untuk sedikit lebih menggoda ☺ Bahan-bahan : Saya menggunakan bubuk kacang hazel Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Saya menggunakan coklat Hukambi dari Valrhona (jika tidak ada, Anda bisa menggunakan Bahibé) : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
4. Peralatan : Lingkaran 20cm Pengocok Waktu persiapan : 20 menit + 40 menit memasak Untuk kue berdiameter 20cm / 8 orang : Bahan-bahan : coklat susu dengan minimum 45% kakao mentega 4 telur gula bubuk kacang hazel tepung 2 pir QS kacang hazel Resep : Lelehkan coklat dengan mentega.
5. Tambahkan gula, aduk rata, lalu masukkan telur satu per satu.
6. Kemudian, tambahkan bubuk kacang hazel dan tepung.
7. Tuangkan adonan ke dalam cetakan Anda, lalu tambahkan irisan pir di atasnya.
8. Terakhir, tambahkan beberapa kacang hazel yang dihancurkan di atasnya.
9. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C selama 40 menit, lalu biarkan dingin sebelum mengeluarkannya dan nikmati!
10. Anda dapat menyesuaikan waktu memasak antara 35 dan 45 menit jika Anda lebih suka kue yang lebih lembut, atau sebaliknya lebih padat.