

Kue ala Levain Bakery dengan coklat susu & hazelnut

Ingrédients

- 150g mentega
- 80g pure hazelnut
- 110g gula muscovado
- 90g gula pasir
- 2 telur
- 365g tepung T55
- 20g maizena
- 4g ragi kimia
- 2g garam
- 180g hazelnut cincang
- 260g coklat azelia cincang menjadi potongan

Préparation

1. Versi baru dari kue kering raksasa saya dengan versi yang penuh dengan hazelnut ini!
2. Kue kering renyah dan lembut, diisi dengan hazelnut dan coklat azelia, coklat susu dengan aroma hazelnut, selalu mudah disiapkan dan sangat lezat.
3. Sedikit saran, jika Anda menyiapkannya lebih awal, Anda dapat memasukkannya ke dalam microwave selama beberapa detik untuk menghangatkannya dan mencairkan kembali coklatnya agar lebih lezat
Peralatan: Lembaran perforasi Bahan-bahan: Saya menggunakan pure hazelnut dan hazelnut dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan coklat Azelia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
5. Kocok mentega dengan pure hazelnut dan kedua jenis gula.
6. Tambahkan telur, lalu tepung, maizena, ragi, dan garam.
7. Selesaikan dengan memasukkan hazelnut dan coklat.
8. Bagilah adonan menjadi 8 bagian yang sama lalu bentuk bola dan masukkan ke dalam kulkas selama minimal 2 jam (Anda bisa meninggalkannya semalam).
9. Kemudian, panaskan oven hingga 220°C.
10. Tekan sedikit bola adonan (beri jarak yang cukup, mereka akan menyebar saat memasak).
11. Panggang selama 3 menit, lalu turunkan suhu ke 180°C dan lanjutkan memasak selama 9 menit.
12. Biarkan kue kering mendingin di atas loyangnya, lalu nikmati!