

Kue Raspberry & Cokelat Putih

Ingrédients

- 200g mentega lembut
- 100g gula muscovado
- 75g gula pasir
- 1 telur
- 350g tepung T55
- 1 sendok teh soda kue
- 175g raspberry (+ sekitar 50g untuk hiasan)
- 300g cokelat putih

Préparation

1. Sebuah resep kue baru, tetapi kali ini kue musim panas karena dihiasi dengan raspberry segar!
2. Dengan cokelat putih bagi saya, tetapi jika Anda lebih suka kombinasi raspberry dengan cokelat hitam, Anda bebas menggantinya. Selain itu, resep ini sangat klasik, dan akan sempurna jika Anda mencari kue yang renyah di luar dan lembut di dalam!
3. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campurkan mentega lembut dengan gula.
5. Tambahkan telur, emulsi dengan baik.
6. Tambahkan tepung dan soda kue, kemudian cokelat putih (sebagian disisakan untuk hiasan).
7. Terakhir, tambahkan raspberry dan aduk cepat.
8. Bentuk adonan menjadi bola-bola, dan masukkan ke dalam lemari es setidaknya 1 jam.
9. Kemudian, pipihkan sedikit di atas loyang yang dilapisi kertas roti dan tambahkan potongan raspberry dan cokelat putih.
10. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 190°C selama 15 menit.
11. Setelah keluar dari oven, tambahkan lagi potongan cokelat putih dan raspberry.
12. Biarkan kue dingin di atas loyang sebelum menikmatinya!