

Kue Cokelat & Kelapa

Ingrédients

- 200g mentega lunak
- 100g gula muscovado
- 90g gula pasir
- 2 telur
- 125g bubuk kelapa
- 2 sendok teh baking soda
- 300g tepung T55
- 285g coklat hitam

Préparation

1. Cookies, selalu ide yang bagus!
2. Yang ini berbahan dasar kelapa dan coklat hitam, tetapi Anda tentu saja bisa membuatnya dengan coklat susu jika Anda lebih suka. Peralatan: Loyang berlubang Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk kelapa Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (tidak berafiliasi).
3. Saya menggunakan coklat Guanaja dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (berafiliasi).
4. Campurkan mentega lunak dengan gula-gula.
5. Tambahkan telur, lalu bubuk kelapa.
6. Akhirnya tambahkan tepung dan baking soda, dan terakhir dengan coklat hitam yang telah dicincang.
7. Bentuk bola seberat , dan masukkan ke dalam lemari es setidaknya 30 menit.
8. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 190°C, lalu panggang selama 12 hingga 15 menit sesuai tekstur yang diinginkan.
9. Biarkan dingin dan mengeras selama beberapa menit, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com