

Kue Marmer Cokelat & Vanila

Ingrédients

- 250g mentega lembut
- 150g gula muscovado
- 80g gula pasir
- 1 telur
- 70g maizena
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 1 sejumput garam
- 1 sendok teh soda kue
- 150g tepung terigu (1)
- 195g tepung terigu (2)
- 30g kakao bubuk tanpa gula
- 100g cokelat hitam Komuntu
- 150g cokelat susu Azelia

Préparation

1. Hari ini membuat kue kering, ya, tapi kue kering marmer!
2. Adonan polos dengan potongan cokelat hitam dicampur dengan adonan kakao dengan potongan cokelat susu, dengan cara ini tidak perlu memilih!
3. Anda tentu bisa langsung menggunakan keping cokelat daripada memotong tablet, dan Anda juga bisa menyiapkan resep sebelumnya dan memasukkan bola kue mentah ke dalam freezer.
4. Dengan cara ini, jika Anda ingin kue, dalam 15-20 menit mereka akan matang dan siap untuk dinikmati
Peralatan : Perforated Plate Bahan-bahan : Saya menggunakan cokelat bubuk, dan cokelat Komuntu & Azelia dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu Persiapan : 20 menit + 2 jam istirahat minimal + 15 menit pemanggangan Untuk 10 kue kering :
Bahan-bahan : mentega lembut gula muscovado gula pasir 1 telur maizena 1 sendok teh ekstrak vanili 1 sejumput garam 1 sendok teh soda kue tepung terigu (1) tepung terigu (2) kakao bubuk tanpa gula cokelat hitam Komuntu cokelat susu Azelia Cokelat hitam dalam keping (opsional) Resep : Campur mentega lembut dengan dua gula.
6. Tambahkan telur dan vanili, lalu maizena, garam, dan soda kue.
7. Kemudian, ambil adonan dan masukkan tepung terigu (1) lalu cokelat hitam yang dipotong kasar menjadi potongan kecil.
8. Dalam sisa adonan, tambahkan kakao, tepung terigu (2), dan cokelat susu yang dipotong kasar menjadi potongan kecil.
9. Pisahkan setiap adonan menjadi 10 bagian yang sama.
10. Dari setiap potongan kakao, buat 3 potongan kecil Dari setiap potongan polos, buat 2 potongan kecil.
11. Bentuk bola kue kering dari 5 potongan ini (jadi 10 kue kering pada akhirnya), dengan menambahkan 2 keping cokelat di tengah setiap kue kering untuk isi yang meleleh jika diinginkan.
12. Diamkan di lemari es selama minimal 2 jam.
13. Kemudian, letakkan di atas loyang yang telah disiapkan dengan kertas roti (dengan memberi jarak, karena akan sedikit melebar saat dipanggang), tekan sedikit, lalu panggang di oven yang telah dipanaskan pada suhu 190°C selama 10 menit.
14. Turunkan suhu oven menjadi 170°C dan lanjutkan memanggang 5 hingga 8 menit, tergantung apakah Anda suka lebih matang atau tidak.

15. Biarkan dingin sebelum memindahkannya, lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com