

Yuzu en melkchocolade diamantkoekjes

Ingrédients

- 95g zachte boter
- 40g suiker
- 135g bloem
- 35g gekonfijte yuzu-schillen
- 35g melkchocolade, gehakt in stukjes

Préparation

1. Ik ga verder met mijn serie koekjes met diamantvormige zandkoekjes, met gekonfijte yuzu-schillen (je kunt ook gekonfijte sinaasappel- of citroenschillen gebruiken, afhankelijk van je smaak) en melkchocolade, knapperig en smeltend tegelijk Ingrediënten :Ik heb de gekookte yuzu-schillen van Guy Demarle gebruikt: kortingscode FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (partner).
2. Ik heb de chocolade Jivara van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (partner).
3. Bereidingstijd : 25 minuten + 20 minuten bakken + minimaal 1 uur rustVoor ongeveer twintig koekjes
: Ingrediënten : zachte boter suiker bloem gekonfijte yuzu-schillen melkchocolade, gehakt in stukjes Recept
: Meng de zachte boter met de suiker en voeg dan de bloem toe.
4. Eindig met de yuzu-schillen en de chocolade.
5. Vorm een lange worst en rol deze in een beetje suiker (dit is optioneel, het geeft een iets knapperigere textuur aan je koekjes).
6. Verpak het in plasticfolie en leg het minstens 1 uur in de koelkast.
7. Snijd daarna koekjes van 1 tot 1,5 cm dik.
8. Plaats ze op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak ze in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 15 tot 20 minuten.
9. Laat ze afkoelen en geniet ervan!