

Levain Bakery-inspirerte cookies med melkekjokolade og hasselnøtter

Ingrédients

- 150g smør
- 80g hasselnøttpuré
- 110g muscovadosukker
- 90g strøsuksker
- 2 egg
- 365g mel T55
- 20g maisstivelse
- 4g bakepulver
- 2g salt
- 180g hakkede hasselnøtter
- 260g hakket azelia-sjokolade i biter

Préparation

1. Ny versjon av mine gigantiske småkaker med denne versjonen full av hasselnøtter!
2. Sprø og myke småkaker fylt med hasselnøtter og azelia-sjokolade, denne melkesjokoladen med hasselnøttsmak, alltid enkel å lage og veldig deilig.
3. Et lite tips, hvis du tilbereder dem litt på forhånd, kan du varme dem noen sekunder i mikrobølgeovnen for å varme dem opp og smelte sjokoladen igjen for ekstra nytelse Utstyr: Perforert plate Ingredienser: Jeg brukte hasselnøttpuré og hasselnøtter fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Jeg brukte Azelia-sjokoladen fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid: 15 minutter + hvile + 10 til 15 minutter baking For 8 store cookies: Ingredienser: smør hasselnøttpuré muscovadosukker strøsuksker 2 egg mel T55 maisstivelse bakepulver salt hakkede hasselnøtter hakket azelia-sjokolade i biter Oppskrift: Krem smøret med hasselnøttpuré og de to sukkerarter.
6. Tilsett eggene, deretter mel, maisstivelse, bakepulver og salt.
7. Avslutt med å innlemme hasselnøtter og sjokolade.
8. Del deigen i ike deler, form så kuler og legg dem i kjøleskapet i minst 2 timer (du kan la dem stå natten over).
9. Forvarm deretter ovnen til 220°C.
10. Press forsiktig ut deigkulene (plasser dem langt fra hverandre, de vil flate ut under bakingen).
11. Stek dem i 3 minutter, senk deretter temperaturen til 180°C og stek videre i 9 minutter.
12. La småkakene avkjøles på brettet deres, og nyt!