

Hjerteformede kjeks med sjokoladepålegg

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g mel
- 3g gjær
- 3g natron
- 150g sukker
- 1 klype salt
- 100g smør
- 1 egg
- 100g mørke sjokoladebiter

Préparation

1. Her er jeg igjen med en veldig rask oppskrift, som bare krever noen få minutter med steking, en ikke ubetydelig fordel med dagens temperaturer!
2. Det er sjokoladebit-cookies, fylt med et hjerte av sjokoladepålegg - kort sagt den perfekte snacken. Om nødvendig kan du forberede dem på forhånd og la cookie-deigballene ligge i fryseren, og steke dem når du ønsker det, ved å øke steketiden med ca.
3. 2 minutter.
4. Ingredienser: Jeg brukte sjokoladebiter Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU gir 20% rabatt på hele nettstedet (affiliert).
5. Utstyr: Perforert bakeplate Forberedelsestid: 20 minutter + hvile + 12 minutters steking For 10 cookies:
Ingredienser: mel gjær natron sukker 1 klype salt smør 1 egg mørke sjokoladebiter QS
sjokoladepålegg etter eget valg Oppskrift: Start med å forberede 10 sjokoladepåleggsballer på et bakepapir, og legg dem i fryseren.
6. Deretter blander du melet, gjæren, natron, salt og sukker, tilsetter smøret og smuldrer blandingen.
7. Tilsett egget for å danne en bolle, og tilsett deretter sjokoladebitene.
8. Plasser deigen i kjøleskapet i minimum 30 minutter, del deretter deigen i ike store deler.
9. Rull dem ut og legg en frossen sjokoladepåleggsball i hjertet av hver del.
10. Lukk deigen rundt sjokoladepålegget for å danne en tett bolle.
11. Plasser bollene på et bakebrett dekket med bakepapir, og legg dem umiddelbart i forvarmet ovn ved 190°C for omtrent 12 minutters steking.
12. La cookiesene avkjøles på brettet slik at de stivner, og nyt!