

Hjemmelagde cookie crisps

Ingrédients

- 85g mykt smør
- 50g muscovadosukker eller brunt sukker
- 1 spiseskje vaniljeekstrakt
- 50g sukker
- 25g egg (1/2 pisket egg)
- 150g mel
- 3g bakepulver
- 140g mørke sjokoladebiter

Préparation

1. Du leter etter veldig gode frokostblandinger, du er på rett sted: jeg har hentet inspirasjon fra cookie crisps for å lage disse mini-kakene som kan spises som de er eller i en bolle med melk, til frokost eller som et mellommåltid.
2. Oppskriften er selvfølgelig veldig enkel og rask å lage, og kakene holder seg godt i 2 til 3 uker i en tett boks, så hvis nødvendig kan du doble mengdene.
3. Ingredienser :Jeg har brukt sjokoladebiter fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Utstyr :Perforert plateForberedelsestid : 25 minutter + 10 minutter steking + 1 time hvileFor cookie crisps : Ingredienser : mykt smør muscovadosukker eller brunt sukker 1 spiseskje vaniljeekstrakt sukker egg (1/2 pisket egg) mel bakepulver mørke sjokoladebiter Oppskrift : Bland det myke smøret med de to sukkerne.
5. Tilsett deretter egget, så melet og bakepulveret.
6. Avslutt med sjokoladebitene.
7. Form små pølser med en diameter på ca.
8. 1,5 cm og rull dem i plastfolie.
9. Legg dem i kjøleskapet i ca.
10. 1 time, slik at deigen blir godt hard.
11. Deretter, skjær skiver av kakene og legg dem på et stekebrett dekket med bakepapir.
12. Stek i 8 til 10 minutter i en forvarmet ovn på 175°C.
13. La dem avkjøle før du fjerner dem fra bakepapiret og nyter dem!