

Yuzu- og melkekjeks med diamantform

Ingrédients

- 95g mykt smør
- 40g sukker
- 135g mel
- 35g kandiserte yuzu-skall
- 35g melkek sjokolade hakket i biter

Préparation

1. Jeg fortsetter serien min med småkaker med diamantform, med kandiserte yuzu-skall (du kan også bruke kandiserte appelsinskall eller sitronskall etter smak) og melkek sjokolade, sprø og smeltende på en gang
Ingredienser :Jeg har brukt kandiserte yuzu-skall fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
2. Jeg har brukt sjokoladen Jivara fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Forberedelsestid: 25 minutter + 20 minutter steketid + minimum 1 time hvileFor omtrent tjue småkaker: Ingredienser : mykt smør sukker mel kandiserte yuzu-skall melkek sjokolade hakket i biter Oppskrift : Bland det myke smøret med sukkeret, og tilsett deretter melet.
4. Avslutt med yuzu-skallene og sjokoladen.
5. Form en lang pølse og rull den i litt sukker (dette er valgfritt, det vil gi en litt sprøere tekstur til småkakene dine).
6. Pakk den inn i plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 1 time.
7. Deretter skjærer du småkaker i 1 til 1,5 cm tykkelse.
8. Legg dem på et brett dekket med bakepapir, og stek dem i en forvarmet ovn på 170°C i 15 til 20 minutter.
9. La dem avkjøle, og så nyt!