

Småkaker med brunt smør, mørk sjokolade og havsalt

Ingrédients

- 110g muscovadosukker eller brunt sukker
- 25g sukker
- 1 egg
- 1 eggeplomme
- 5g vaniljeekstrakt
- 175g hvetemel T55
- 2g salt
- 2g bakepulver
- 190g mørk og melkek sjokolade (jeg brukte halvparten av hver)
- 110g smør
- 110g muscovadosukker eller brunt sukker
- 25g sukker
- 1 egg
- 1 eggeplomme
- 5g vaniljeekstrakt
- 175g hvetemel T55
- 2g salt
- 2g bakepulver
- 190g mørk sjokolade

Préparation

1. Så, visst, det finnes allerede mange oppskrifter på kjeks her (og generelt på internett)!
2. Men jeg har likevel bestemt meg for å dele denne oppskriften med dere av den gode grunnen at jeg nå tror det er min favorittoppskrift på kjeks: kjeks med sprø kanter, myk midte, nøtteaktig smør som gir en sterk aroma, mørk og melkek sjokolade og havsalt for å heve smaken.
3. For meg er de den perfekte størrelsen, omtrent 55-, de trenger ikke å hvile eller fryses og holder seg godt i flere dager i en lufttett boks.
4. Kort sagt, prøv denne oppskriften, jeg tror ikke dere vil bli skuffet ☺ Jeg serverte noen varme, rett fra ovnen, på en kule vaniljeis, en utmerket måte å få en deilig dessert på noen minutter.
5. Selvfølgelig kan dere fryse kjeksbollene, slik at dere kan bake bare det nødvendige antallet når dere ønsker ☺ Utstyr: Jeg har brukt perforert plate fra Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 ved registrering for 10€ i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
6. Ingredienser: Jeg har brukt Chocolat Caraïbes, sjokolade Jivara & vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. T55 salt bakepulver mørk sjokolade Havsalt Oppskrift: Begynn med å lage det nøtteaktige smøret: smelt smøret i en kjele, og fortsett deretter å koke på lav varme til smøret er lett brunet, med en nøtteaktig lukt.
8. La det avkjøle.

9. Bland deretter det avkjølte nøtteaktige smøret med sukkerne og vaniljen.
10. Tilsett egg og eggeplomme, deretter de tørre ingrediensene: hvetemelet, bakepulveret og saltet.
11. Avslutt med å blande inn den hakkede mørke sjokoladen.
12. Form 12 kjeksboller, legg dem på et brett dekket med bakepapir, og dryss litt havsalt over.
13. La dem hvile i 20 minutter i kjøleskapet.
14. I mellomtiden, forvarm ovnen til 180°C.
15. Stek i 10 minutter, og la dem avkjøle før du nyter dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com