

Mini ciasta marmurkowe czekoladowe, pistacjowe i malinowe

Ingrédients

- 125g jogurtu naturalnego niesłodzonego
- 180g cukru
- 2 jajka
- 80g oleju neutralnego
- 225g maki
- 6g proszku do pieczenia
- 35g mleka
- 25g mleka
- 1 malina na każdą mini ciasto

Préparation

1. Już jest, powrót do szkoły nastąpi!
2. Z tej okazji (min. o trochę czasu), poproszę was o ogłoszenie na Instagramie, abyśmy wspólnie stworzyli wasz przepis na powrót do szkoły.
3. Ostateczne wskazówki to przygotowanie indywidualnych ciast (idealnych na podwieczorki dla dzieci!
4.) z czekolad (w postaci kropelek i roztopionej), malinami i pistacjami; oto rezultat, mini ciasta marmurkowe, dobrze pachnące, czekoladowe i owocowe, które można równie dobrze zamrozić, jeśli chcecie przygotować je z wyprzedzeniem na podwieczorki lub śniadania ;) I nic nie stoi na przeszkodzie, aby używać mroźnych malin, więc przepis można zrealizować już teraz!
5. Skądniki : Użyłem purée pistacjowej Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
6. Użyłem czekolady Caraïbes i kropelek czekolady od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
7. Czas przygotowania: 20 minut + 22 minuty pieczenia
Dla 20 do 25 mini ciast : Skądniki : jogurt naturalnego niesłodzonego cukru 2 jajka olej neutralny maki proszek do pieczenia
Dla ciasta pistacjowego : purée pistacjowej mleka
Dla ciasta malinowego : malin
Dla ciasta czekoladowego : roztopionej czekolady gorzkiej mleka
Dla pieczenia : QS kropelek czekolady (około dla mnie) 1 malina na każdą mini ciasto
Przepis : Wymieszaj jogurt z cukrem, następnie dodawaj jajka jedno po drugim, mieszaj dokładnie po każdym dodaniu.
8. Następnie dodaj olej, a potem maki i proszek do pieczenia.
9. Podziel ciasto (około) na trzy równe części.
10. Do pierwszej dodaj purée pistacjową i mleko.
11. Do drugiej dodaj grubo rozgniecione maliny widelcem i wymieszaj.
12. Do ostatniej dodaj roztopioną czekoladę i mleko.
13. W małych foremkach wlej trochę ciasta pistacjowego, następnie kilka kropelek czekolady, ciasto czekoladowe, ciasto malinowe i na koniec po prostu maliny oraz kilka kropelek czekolady.
14. Wódcę do piekarnika nagrzanego do 170°C na 20 do 25 minut pieczenia (sprawdź, czy ciasto jest upieczone za pomocą słozka).
15. Pozwól ostygnąć przed wyjęciem z formy i smacznego!