

Ciasteczka diamentowe yuzu i czekolada mleczna

Ingrédients

- 95g miękkiego masła
- 40g cukru
- 135g maki
- 35g kandyzowanej skórki yuzu
- 35g mlecznej czekolady posiekanej na kawałki

Préparation

1. Kontynuuj swój deser ciasteczek z diamentowymi kruchymi ciasteczkami z kandyzowaną skórką yuzu (można także kandyzowaną skórką pomarańczową lub cytrynową według własnych upodobań) i mleczną czekoladą, chrupiącymi jednocześnie nie rozpływającymi się w ustach. Skądniki: Użyj kandyzowanej skórki yuzu od Guy Demarle : kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ gratis (partner).
2. Użyj czekolady Jivara od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
3. Czas przygotowania : 25 minut + 20 minut pieczenia + minimum odzina odpoczynku Dla około dwudziestu ciasteczek : Skądniki : miękkiego masła cukru maki kandyzowanej skórki yuzu mlecznej czekolady posiekanej na kawałki Przepis : Wymieszaj miękkie masło z cukrem, a następnie dodaj makę.
4. Na koniec dodaj skórkę yuzu i czekoladę.
5. Uformuj długie wałki i obtocz go w odrobinie cukru (to opcjonalne, nada to twoim ciasteczkom nieco bardziej chrupiącą teksturę).
6. Zawieś go w folii spożywczą i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
7. Następnie pokrój ciasteczka o grubości 1 do 1,5 cm.
8. Umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 15 do 20 minut.
9. Pozwól im ostygnąć, a następnie delektuj się!