

Ciasteczka z masłem orzechowym, ciemną czekoladą i solą morską

Ingrédients

- 110g cukru muscovado lub brązowego
- 25g cukru drobnego
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 5g ekstraktu waniliowego
- 175g mąki T55
- 2g soli
- 2g proszku do pieczenia
- 190g ciemnej i mlecznej czekolady (zrobiłem pół na pół)
- 110g masła
- 110g cukru muscovado lub brązowego
- 25g cukru drobnego
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 5g ekstraktu waniliowego
- 175g mąki T55
- 2g soli
- 2g proszku do pieczenia
- 190g ciemnej czekolady

Préparation

1. Więc, oczywiście, przepisów na ciastka jest tutaj (i ogólnie w internecie) już wiele!
2. Ale postanowiłem podzielić się z Wami tym przepisem z jednego dobrego powodu: uważam, że to teraz mój ulubiony przepis na ciastka: ciastka z chrupiącymi brzegami, miękkim środkiem, z masłem orzechowym, które nadaje im wyraźny aromat, z ciemną i mleczną czekoladą oraz solą morską, aby podkreślić całość.
3. Dla mnie mają idealny rozmiar, około 55-, nie wymagają odpoczynku ani schładzania w zamrażarce i dobrze przechowują się przez kilka dni w szczelnym pojemniku.
4. Krótko mówiąc, spróbujcie tego przepisu, myślę, że się nie zawiedziecie ☺ Niektóre z nich podałem na ciepło, tuż po wyjęciu z piekarnika, na gałce lodów waniliowych, doskonały sposób na uzyskanie pysznego deseru w kilka minut.
5. Oczywiście, możecie zamrozić kulki ciastka, aby móc upiec tylko potrzebną ilość, kiedy tylko zechcecie ☺ Sprzęt: Użyłem blachy perforowanej Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ zniżki przy pierwszym zamówieniu / współpracy komercyjnej.
6. Składniki: Użyłem Czekolady Caraïbes, czekolady Jivara & ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
7. T55 soli proszku do pieczenia ciemnej czekolady Sól morska Przepis: Zaczniij od przygotowania masła

orzechowego: rozpuść masło w garnku, a następnie kontynuuj gotowanie na małym ogniu, aż uzyskasz lekko brązowe masło o orzechowym zapachu.

8. Pozwól mu ostygnąć.

9. Następnie wymieszaj ostudzone masło orzechowe z cukrami i wanilią.

10. Dodaj jajko i żółtko, a następnie składniki suche: mąkę, proszek do pieczenia i sól.

11. Zakończ, dodając posiekaną ciemną czekoladę w kawałkach.

12. Uformuj dwanaście kulek ciastek, ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posyp odrobiną soli morskiej.

13. Pozwól im odpocząć przez 20 minut w lodówce.

14. W międzyczasie nagrzej piekarnik do 180°C.

15. Piecz przez 10 minut, a następnie pozwól ostygnąć przed rozkoszowaniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com