

Ciastka jak z Levain Bakery z mleczną czekoladą i orzechami laskowymi

Ingrédients

- 150g masła
- 80g puree z orzechów laskowych
- 110g cukru muscovado
- 90g cukru białego
- 2 jajka
- 365g maki T55
- 20g skrobi kukurydzianej
- 4g proszku do pieczenia
- 2g soli
- 180g posiekanych orzechów laskowych
- 260g posiekanej czekolady azelia

Préparation

1. Nowa wersja moich gigantycznych ciastek z orzechami laskowymi!
2. Chrupiące i miękkie ciastka, udekorowane orzechami laskowymi i czekoladą azelia, z mleczną czekoladą to aromacie orzechów laskowych, zawsze łatwe do przygotowania i bardzo smaczne.
3. Mała rada: jeśli je przygotujesz trochę wcześniej, możesz je podgrzać w kuchence mikrofalowej przez kilka sekund, aby je podgrzać i ponownie rozpuścić czekoladę dla większej przyjemności. Wyposażenie: Taca perforowana Składniki: Użyj puree z orzechów laskowych i orzechów laskowych z Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym sklepie (nie afiliowany).
4. Użyj czekolady Azelia z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym sklepie (afiliowany).
5. Czas przygotowania: 15 minut + odpoczynek + 10 do 15 minut pieczenia Na 8 (dużych) ciastek: Składniki: masło puree z orzechów laskowych cukru muscovado cukru białego 2 jajka maki T55 skrobi kukurydzianej proszku do pieczenia soli posiekanych orzechów laskowych posiekanej czekolady azelia Przepis: Ubij masło z puree z orzechów laskowych i dwoma rodzajami cukru.
6. Dodaj jajka, następnie maki, skrobi kukurydzian, proszek do pieczenia i sól.
7. Na koniec dodaj orzechy laskowe i czekoladę.
8. Podziel ciasto na 8 równych części, a następnie uformuj kulki i włóż je do lodówki na minimum odziny (można zostawić je na noc).
9. Następnie rozgrzej piekarnik do 220°C.
10. Lekko spłaszcz kulki ciasta (dobrze rozdzielić, będą trochę spływać podczas pieczenia).
11. Piecz przez 3 minuty, następnie zmniejsz temperaturę do 180°C i kontynuuj pieczenie przez 9 minut.
12. Pozostaw ciastka do ostygnięcia na tacki, a potem delektuj się!