

Czekoladowo-kokosowe ciasteczka

Ingrédients

- 200g masła o konsystencji pomady
- 100g cukru muscovado
- 90g cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 125g proszku kokosowego
- 2 łyeczki sody oczyszczonej
- 300g maki T55
- 285g ciemnej czekolady

Préparation

1. Ciasteczka, zawsze dobry pomysł !
2. Te są też kokosami i ciemną czekoladą, ale może esz je, oczywiście cię zrobi też mleczną czekoladą, jeśli wolisz. Sprzet: Taca perforowana Składniki: Użyj proszku kokosowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki przy zakupach na całej stronie (bez afiliacji).
3. Użyj czekolady Guanaja z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki przy zakupach na całej stronie (afiliacja).
4. Czas przygotowania: 15 minut + 15 minut pieczenia Na około dziesięć ciasteczek: Składniki: masło o konsystencji pomady cukru muscovado cukru trzcinowego 2 jajka proszku kokosowego 2 łyeczki sody oczyszczonej maki T55 ciemnej czekolady Przepis: Wymieszaj masło o konsystencji pomady z cukrami.
5. Dodaj jajka, a następnie proszek kokosowy.
6. Na koniec dodaj trochę sodę, a na końcu posiekaną ciemną czekoladę.
7. Uformuj kulki po i wstaw je do lodówki na co najmniej 30 minut.
8. Wóldo nagrzanego do 190°C piekarnika i piecz przez 12 do 15 minut, w zależności od po danej konsystencji.
9. Pozwól im ostygnąć i stwardnieć przez kilka minut, a następnie ciesz się smakiem!