

Marmurkowe ciasteczka czekoladowo-waniliowe

Ingrédients

- 250g masła w temperaturze pokojowej
- 150g cukru muscovado
- 80g cukru białego
- 1 jajko
- 70g maki kukurydzianej
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 szczypta soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 150g maki (1)
- 195g maki (2)
- 30g niesłodzonego kakao w proszku
- 100g ciemnej czekolady Komuntu
- 150g mlecznej czekolady Azelia

Préparation

1. Dzisiaj ciasteczka, tak, ale marmurkowe ciasteczka!
2. Naturalne ciasto z kawałkami ciemnej czekolady zmieszane z ciastem kakaowym z kawałkami mlecznej czekolady, w ten sposób nie trzeba wybierać!
3. Mojesz oczywiście użyć tylko jednego rodzaju kawy kawy czekolady zamiast siekać kawałki lub tabliczkę, a tak możesz przygotować przepis wcześniej i zamrozić surowe kulki ciasteczkowe.
4. W ten sposób, jeśli masz ochotę na ciasteczka, po 15-20 minutach będą upieczone i gotowe do degustacji
Sprawdź: Perforowana blacha Skąd: Użyj kakao w proszku i czekolady Komuntu & Azelia z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacyjny).
5. Czas przygotowania: 20 minut + minimum godziny odpoczynku + 15 minut pieczenia Na 10 ciastek:
Skąd: masła w temperaturze pokojowej cukru muscovado cukru białego 1 jajko maki kukurydzianej 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii 1 szczypta soli 1 łyżeczka sody oczyszczonej maki (1) maki (2) niesłodzonego kakao w proszku ciemnej czekolady Komuntu mlecznej czekolady Azelia Ciemna czekolada w kawałkach (opcjonalnie) Przepis: Wymieszać masło w temperaturze pokojowej z dwoma cukrami.
6. Dodać jajko i wanilię, następnie maki kukurydzian, sól i sodę oczyszczoną.
7. Następnie, odjąć ciasto i dodać maki (1) oraz ciemną czekoladę posiekaną w grube kawałki.
8. Do reszty ciasta dodać kakao, maki (2) i mleczną czekoladę posiekaną w grube kawałki.
9. Podzielić ciasto na 10 równych kawałków.
10. Z kawy kawy kawy zrób 3 kawałki z kawy kawy zrób 2 kawałki z kawy kawy.
11. Uformuj kulki ciasteczkowe z tych 5 kawałków (zatem na końcu 10 ciastek), dodaj c, jeśli chcesz, 2 kawałki czekoladowe na radek ciasteczka, aby uzyskać piękne serce.
12. Umieść je w lodówce na co najmniej godziny.
13. Następnie umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (rozstawiając je, ponieważ trochę się rozleją podczas pieczenia), bardzo delikatnie je spraszczać, a następnie piec w nagrzanym piekarniku w 190°C przez 10 minut.
14. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 170°C i kontynuuj pieczenie przez 5 do 8 minut, w zależności od tego, czy wolisz je bardziej czy mniej upieczone.
15. Pozwól im ostygnąć przed przemieszczeniem, a następnie ciesz się nimi!

