

Biscoitos coração de creme de avelã

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g de farinha
- 3g de fermento
- 3g de bicarbonato
- 150g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 100g de manteiga
- 1 ovo
- 100g de gotas de chocolate amargo

Préparation

1. Estou de volta com uma receita muito, muito rápida, que requer apenas alguns minutos de cozimento, uma vantagem considerável com as temperaturas atuais!
2. São cookies com gotas de chocolate, recheados com um coração de creme de avelã, um lanche perfeito. Se necessário, você pode prepará-los com antecedência e deixar as bolas de massa de cookie no freezer, assando quando desejar, aumentando o tempo de cozimento em cerca de 2 minutos.
3. Ingredientes: Utilizei as gotas de chocolate Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Comece preparando 10 bolas de creme de avelã em uma folha de papel manteiga e coloque-as no congelador.
5. Em seguida, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, o sal e o açúcar, depois adicione a manteiga e sable a mistura.
6. Incorpore o ovo para formar uma bola, depois adicione as gotas de chocolate.
7. Coloque a massa na geladeira por no mínimo 30 minutos, depois separe a massa em 10 pedaços iguais.
8. Abra-os e coloque no centro de cada pedaço uma bola de creme de avelã congelada.
9. Feche a massa em torno do creme de avelã para formar uma bola estanque.
10. Coloque as bolas em uma placa coberta com papel manteiga, depois asse imediatamente no forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 12 minutos.
11. Deixe os cookies esfriarem na placa para que endureçam, depois saboreie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com