

# Biscoitos diamante de yuzu e chocolate ao leite

## Ingrédients

- 95g de manteiga em temperatura ambiente
- 40g de açúcar
- 135g de farinha
- 35g de cascas de yuzu cristalizadas
- 35g de chocolate ao leite picado em pedaços

## Préparation

1. Eu continuo minha série de biscoitos com biscoitos tipo diamante, com cascas de yuzu cristalizadas (você também pode usar cascas de laranja ou limão de acordo com seu gosto) e chocolate ao leite, crocantes e derretendo ao mesmo tempo. Ingredientes :Eu usei as cascas de yuzu cristalizadas da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10% de desconto (afiliado).
2. Eu usei o chocolate Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparo: 25 minutos + 20 minutos de cozimento + mínimo de 1 hora de descansoPara cerca de vinte biscoitos : Ingrédients : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de farinha de cascas de yuzu cristalizadas de chocolate ao leite picado em pedaços Receita : Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e depois adicione a farinha.
4. Finalize com as cascas de yuzu e o chocolate.
5. Forme um longo cilindro e enrole-o em um pouco de açúcar (é opcional, isso dará uma textura um pouco mais crocante aos seus biscoitos).
6. Embale-o em filme plástico e coloque-o na geladeira por pelo menos 1 hora.
7. Em seguida, corte os biscoitos com espessura de 1 a 1,5cm.
8. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga e, em seguida, asse no forno pré-aquecido a 170°C por 15 a 20 minutos de cozimento.
9. Deixe esfriar e depois delicie-se!