

Cookies de manteiga noisette, chocolate amargo e flor de sal

Ingrédients

- 110g de açúcar muscovado ou açúcar mascavo
- 25g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 5g de extrato de baunilha
- 175g de farinha T55
- 2g de sal
- 2g de fermento em pó
- 190g de chocolate amargo e ao leite (eu fiz metade e metade)
- 110g de manteiga
- 110g de açúcar muscovado ou açúcar mascavo
- 25g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 5g de extrato de baunilha
- 175g de farinha T55
- 2g de sal
- 2g de fermento em pó
- 190g de chocolate amargo

Préparation

1. Então, é verdade que já existem muitas receitas de cookie por aqui (e em geral na internet)!
2. Mas eu decidi compartilhar esta receita pela boa razão de que acho que agora é a minha receita de cookie favorita: cookies com bordas crocantes, o centro derretido, manteiga noisette que lhes dá um aroma pronunciado, chocolate amargo e ao leite e flor de sal para realçar tudo.
3. Para mim, eles têm o tamanho perfeito, cerca de 55-, não precisam de descanso ou de passar no congelador e se conservam bem por vários dias em uma caixa hermética.
4. Enfim, experimente esta receita, acho que você não vai se decepcionar ☺ Eu servi alguns bem quentes, imediatamente após sair do forno, sobre uma bola de sorvete de baunilha, uma excelente maneira de obter uma sobremesa deliciosa em poucos minutos.
5. Claro, você pode congelar as bolinhas de cookie, para poder assar apenas a quantidade necessária quando desejar ☺ Material:Eu usei a forma perfurada Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10€ de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
6. Ingredientes:Eu usei o Chocolate Caraïbes, o chocolate Jivara & o extrato de baunilha Norohy da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. T55 de sal de fermento em pó de chocolate amargo Flor de sal Receita: Comece preparando a manteiga noisette: derreta a manteiga em uma panela, depois continue cozinhando em fogo baixo até obter uma manteiga levemente dourada, com um aroma de noz.

8. Deixe esfriar.
9. Em seguida, misture a manteiga noisette resfriada com os açúcares e a baunilha.
10. Adicione o ovo e a gema de ovo, depois os ingredientes secos: a farinha, o fermento e o sal.
11. Termine incorporando o chocolate amargo picado em pedaços.
12. Forme doze bolinhas de cookies, disponha-as em uma assadeira coberta com papel manteiga, adicione um pouco de flor de sal.
13. Deixe descansar por 20 minutos na geladeira.
14. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 180°C.
15. Asse por 10 minutos, depois deixe esfriar antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com