

Biscoitos recheados com chocolate

Ingrédients

- 120g de manteiga
- 240g de farinha T55
- 95g de açúcar de confeiteiro
- 1 pitada de sal
- 35g de farinha de avelã
- 1 ovo grande (55 a 60g sem a casca)
- 45g de creme de leite fresco
- 55g de praliné
- 55g de chocolate ao leite a 40%
- 10g de mel
- 15g de manteiga
- 70g de chocolate amargo
- 85g de creme de leite
- 5g de mel

Préparation

1. Hoje eu proponho uma receita perfeita para os lanches dos pequenos e dos grandes: biscoitos amanteigados de avelã recheados com uma ganache de chocolate.
2. Eu fiz duas versões, a primeira com chocolate amargo, a segunda com uma ganache de chocolate ao leite-praliné de avelã.
3. Se você quiser fazer apenas uma versão, basta multiplicar por dois as quantidades da ganache de sua escolha, e claro, você pode substituir a farinha de avelã por farinha de frutas secas de sua escolha.
4. A receita é muito simples e os biscoitos se conservam bem por vários dias em uma caixa hermética!
5. Material: Rolo de massa Placa de cozimento Sacos de confeitar Bico de confeitar 12mm Cortador canelado 6cm Ingredientes: Eu usei o chocolates Jivara e Caraíbes da Valrhona: código promocional ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. T55 de açúcar de confeiteiro 1 pitada de sal de farinha de avelã 1 ovo grande (55 a sem a casca) Misture a manteiga, a farinha, o açúcar de confeiteiro, o sal e a farinha de avelã até obter uma espécie de areia/farofa.
7. Em seguida, incorpore o ovo e misture até obter uma massa homogênea.
8. Embrulhe a massa em filme plástico e coloque-a na geladeira por pelo menos 2 horas.
9. Abra a massa com 2 a 3mm de espessura, e depois corte círculos de 6cm com um cortador canelado.
10. Pré-aqueça o forno a 170°C.
11. Asse os biscoitos por 15 minutos, eles devem estar dourados ao sair do forno.
12. Ganache de chocolate ao leite e avelã: de creme de leite fresco de praliné de chocolate ao leite a 40% de mel de manteiga Aqueça o creme de leite com o mel.
13. Derreta o chocolate e misture-o com o praliné.
14. Derrame o creme quente em três etapas sobre o chocolate, mexendo bem até obter uma ganache lisa.
15. Em seguida, adicione a manteiga e misture bem, se necessário, use um mixer de imersão para obter uma ganache homogênea e brilhante.
16. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
17. Ganache de chocolate amargo: de chocolate amargo de creme de leite de mel Aqueça o creme de

leite com o mel.

18. Derreta o chocolate.

19. Derrame o creme quente em três etapas sobre o chocolate, mexendo bem até obter uma ganache lisa.

20. Se necessário, use um mixer de imersão para obter uma ganache homogênea e brilhante.

21. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

22. Montagem: Uma vez que os biscoitos amanteigados estejam frios, coloque as ganaches resfriadas em um saco de confeitar e recheie os biscoitos.

23. E finalmente, se delície!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com