

Cookies marmorizados de chocolate e baunilha

Ingrédients

- 250g de manteiga em pomada
- 150g de açúcar mascavo
- 80g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 70g de maizena
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 150g de farinha (1)
- 195g de farinha (2)
- 30g de cacau em pó sem açúcar
- 100g de chocolate amargo Komuntu
- 150g de chocolate ao leite Azelia

Préparation

1. Hoje cookies, sim, mas cookies marmorizados!
2. Uma massa natural com gotas de chocolate amargo misturada a uma massa de cacau com gotas de chocolate ao leite, desta forma não há necessidade de escolher!
3. Você pode, claro, usar diretamente as gotas de chocolate em vez de picar pistolas ou uma barra, e também pode preparar a receita com antecedência e colocar as bolas de cookies crus no congelador.
4. Desta forma, se você deseja cookies, em 15-20 minutos eles estarão assados e prontos para serem degustados. Material: Placa perfurada Ingredientes: Usei o cacau em pó, e os chocolates Komuntu & Azelia da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 20 minutos + 2 horas no mínimo de descanso + 15 minutos de cozimento Para 10 cookies: Ingredientes: de manteiga em pomada de açúcar mascavo de açúcar refinado 1 ovo de maizena 1 colher de chá de extrato de baunilha 1 pitada de sal 1 colher de chá de bicarbonato de sódio de farinha (1) de farinha (2) de cacau em pó sem açúcar de chocolate amargo Komuntu de chocolate ao leite Azelia Chocolate amargo em pistolas (opcional) Receita: Misture a manteiga em pomada com os dois açúcares.
6. Adicione o ovo e a baunilha, depois a maizena, o sal e o bicarbonato.
7. Depois, retire de massa e incorpore a farinha (1) e o chocolate amargo picado em pedaços grossos.
8. No restante da massa, adicione o cacau, a farinha (2) e o chocolate ao leite picado em pedaços grossos.
9. Separe cada massa em 10 pedaços iguais.
10. Com cada pedaço de cacau, faça 3 pequenos pedaços. Com cada pedaço natural, faça 2 pequenos pedaços.
11. Forme bolas de cookies com esses 5 pedaços (portanto, 10 cookies no final), adicionando, se desejar, 2 pistolas de chocolate no centro de cada cookie para um coração fundente.
12. Coloque-os na geladeira por pelo menos 2 horas.
13. Depois, coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga (mantendo uma certa distância, pois eles vão se espalhar um pouco durante o cozimento), amasse-os ligeiramente e leve-os ao forno pré-aquecido a 190°C por 10 minutos.
14. Reduza a temperatura do forno para 170°C e continue o cozimento por 5 a 8 minutos, dependendo de como você os prefere.

15. Deixе-os esfriar antes de movê-los e, depois, delіcie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com