

Biscuiți cu unt de alune, ciocolată neagră și flori de sare

Ingrédients

- 110g de zahăr muscovado sau zahăr brun
- 25g de zahăr granulat
- 1 ou
- 1 gălbenuș de ou
- 5g de extract de vanilie
- 175g de făină T55
- 2g de sare
- 2g de praf de copt
- 190g de ciocolată neagră și cu lapte (am folosit jumătate-jumătate)
- 110g de unt
- 110g de zahăr muscovado sau zahăr brun
- 25g de zahăr granulat
- 1 ou
- 1 gălbenuș de ou
- 5g de extract de vanilie
- 175g de făină T55
- 2g de sare
- 2g de praf de copt
- 190g de ciocolată neagră

Préparation

1. Ei bine, desigur, există deja multe rețete de biscuiți pe aici (și în general pe internet)!
2. Dar totuși am decis să vă împărtășesc această rețetă dintr-un motiv bun: cred că aceasta este acum rețeta mea preferată de biscuiți: biscuiți cu marginile crocante, centrul moale, unt prăjit care le oferă un parfum pronunțat, ciocolată neagră și cu lapte și flori de sare pentru a le accentua gustul.
3. Pentru mine, au dimensiunea perfectă, aproximativ 55-, nu necesită odihnă sau trecere prin congelator și se păstrează bine câteva zile într-o cutie etanșă.
4. În concluzie, încercați această rețetă, cred că nu veți fi dezamăgiți ☺ Am servit unele calde, imediat după ce au ieșit din cuptor, pe o bilă de înghețată de vanilie, o modalitate excelentă de a obține un desert delicios în câteva minute.
5. Desigur, puteți congela bilele de biscuiți, astfel încât să puteți coace doar numărul necesar când doriți ☺ Materiale:Am folosit tava perforată Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10€ oferiți la prima comandă / colaborare comercială.
6. Ingrediente:Am folosit ciocolata Caraïbes, ciocolata Jivara & extractul de vanilie Norohy de la Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
7. T55 de sare de praf de copt de ciocolată neagră Flori de sare Rețetă: Începeți prin a pregăti untul prăjit: topiți untul într-o cratiță, apoi continuați gătitul la foc mic până când obțineți un unt ușor rumenit, cu un miros de alune.

8. Lăsați să se răcească.
9. Apoi amestecați untul prăjit răcit cu zaharurile și vanilia.
10. Adăugați oul și gălbenușul, apoi ingredientele uscate: făina, praful de copt și sarea.
11. Finalizați prin încorporarea ciocolatei negre tăiate în bucăți.
12. Formați douăsprezece bile de biscuiți, așezați-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt, adăugați puțin flori de sare.
13. Lăsați-le să se odihnească 20 de minute în frigider.
14. Între timp, preîncălziți cuptorul la 180°C.
15. Coaceți timp de 10 minute, apoi lăsați să se răcească înainte de a vă bucura de ele!