

Sušíenky s okoládou a orechmi, pod a Levain Bakery

Ingrédients

- 230g masla v izbovej teplote
- 115g muscovado cukru alebo v prípade núdze svetlého cukru
- 100g krytálového cukru
- 100g vajec
- 140g múky 45
- 225g múky 55
- 20g kukuri ného ýkrobu
- 4g práýku do pe iva
- 2g soli
- 180g nasekaných orechov
- 260g okolády nakrájanej na kúsky (pre m a je to polovica mlie nej bahibé 46%, polovica iernej karibskej 66%)

Préparation

1. Pre tých z vás, ktorí u šboli v New Yorku, pravdepodobne poznáte cookies z Levain Bakery: obrovské cookies, ktoré sa v dy predávajú teplé, plnené orechmi a mlie nou okoládou (pre klasickú verziu majú aj verziu 100% okolády, jednu s arayidovým maslom a jednu s hrozičkami).
2. Mal som u špríle ítos šich ochutna šnieko kokrát, ale nechcel som aka šna alýu cestu, aby som si ich vychutnal, tak e u šnieko ko mesiacov pravidelne robím cookies (ve a cookies), aby som sa o najviac priblí il k originálnemu receptu.
3. Pomohol som si týmto videom, v ktorom vidíme dve zakladate ky Levain Bakery pripravova šsvoje slávne cookies; aj ke šnemám presné mno stvá, získal som tak zoznam ingrediencií a mohol som vidie štextúru cesta v rôznych fázach prípravy.
4. Chcel som dodr a šoriginálny recept pou ítím mlie nej okolády, ale ke e som nechcel ma šhyper sladké cookies, pou il som aj silnú okoládu (bahibé od Valrhony, 46% kakaa).
5. Mô ete ju nahradi šinou mlie nou okoládou, odporú am minimálne 40% kakaa (teraz sa dá nájs šaj viac ako 50% kakaa v supermarkete), alebo dokonca iernou okoládou, ak preferujete.
6. alýou k ú ovou ingredienciou sú orechy, sna il som sa ich nahradi šlieskovými orieškami, ale výsledok a teda textúra nie sú rovnaké.
7. Nakoniec na konci receptu dávam mno stvo pokynov ťzkajúcich sa pe enia, samozrejme, mo no budete musie šprisôsobí što výetko vajej rúre a váýmu vybaveniu.
8. Ak ste to výetko pre ítali, mô ete za a špredhrieva švaýu rúru, zaslú ili ste si to!
9. as prípravy: 15 minút + 10 minút pe eniaNa 8 (ve kých) cookies: Ingrediencie: masla v izbovej teplote muscovado cukru alebo v prípade núdze svetlého cukru krytálového cukru vajec múky 45 múky 55 kukuri ného ýkrobu práýku do pe iva soli nasekaných orechov okolády nakrájanej na kúsky (pre m a je to polovica mlie nej bahibé 46%, polovica iernej karibskej 66%) Recept: Najlepýie je pripravi šrecept s kuchynským robotom vybaveným metlou, inak s ýpacht ou.
10. Zmieýajte maslo s cukrami, kým nedosiahnete dobre krémovú zmes.
11. Potom pridávajúte vajcia jedno po druhom a mieýajte medzi ka džm pridaním, kým nebude zmes homogénna.
12. V samostatnej miske zmieýajte suché ingrediencie: múky, kukuri nžýkrob, so ša práýok do pe iva.
13. Pridajúte suché ingrediencie do zmesi masla-cukru-vajec, znova premieýajte, kým nedosiahnete homogénne cesto (ale nie dlhýie).

14. Pridajte nasekané orechy a kúskyokolády.
15. Ak je to potrebné, eýte raz premieýajte pomocou ýpachtle, aby saokoláda a orechy dobre rozloili.
16. Vytvorte uôok s hmotnosou pribli ne , potom ich dajte do chladni ky na minimálne 3 hodiny (mô ete ich necha šaj cez noc).
17. Potom predhrejte rúru na 220°C v statickom re ime.
18. Umiestnite guôky cookies na plech pokrytýšpapierom na pe enie, pri om ich dostato ne rozmiestnite, preto e sa pri pe ení rozýria.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com