

Sušienky s hnedým maslom, tmavou čokoládou a morskou soľou

Ingrédients

- 110g muscovado cukru alebo hnedého cukru
- 25g kryštálového cukru
- 1 vajce
- 1 žltok
- 5g vanilkového extraktu
- 175g múky T55
- 2g soli
- 2g prášku do pečiva
- 190g tmavej a mliečnej čokolády (použil som pol na pol)
- 110g masla
- 110g muscovado cukru alebo hnedého cukru
- 25g kryštálového cukru
- 1 vajce
- 1 žltok
- 5g vanilkového extraktu
- 175g múky T55
- 2g soli
- 2g prášku do pečiva
- 190g tmavej čokolády

Préparation

1. Takže, áno, receptov na sušienky je tu (a vo všeobecnosti na internete) už veľa!
2. Ale aj tak som sa rozhodol podeliť sa s vami o tento recept z jedného dobrého dôvodu: myslím, že ide o môj obľúbený recept na sušienky: sušienky s chrumkavými okrajmi, mäkkým stredom, s hnedým maslom, ktoré im dodáva výraznú arómu, s tmavou a mliečnou čokoládou a so soľou na zvýraznenie chuti.
3. Pre mňa majú ideálnu veľkosť, približne 55-, nevyžadujú odpočinok ani prechladnutie v mrazničke a dobre sa uchovávajú niekoľko dní v hermeticky uzavretej nádobe.
4. Proste, vyskúšajte tento recept, myslím, že nebudete sklamaní ☺ Niektoré som podával ešte teplé, hneď po vybratí z rúry, na kopčeku vanilkovej zmrzliny, čo je skvelý spôsob, ako získať lahodný dezert za pár minút.
5. Samozrejme, môžete zmraziť gulôčky sušienok, aby ste mohli piecť len potrebný počet, kedykoľvek budete chcieť ☺ Materiál: Použil som perforovaný plech Guy Demarle: kód odporúčania FLAVIE10 zadajte pri registrácii, aby ste získali 10€ na prvú objednávku / obchodnú spoluprácu.
6. Ingrediencie: Použil som čokoládu Caraïbes, čokoládu Jivara & vanilkový extrakt Norohy od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (partnerský).
7. T55 soli prášku do pečiva tmavej čokolády Sol' Recept: Začnite prípravou hnedého masla: rozpustíte maslo v hrnci, potom pokračujte v varení na miernom ohni, až kým nebude maslo jemne hnedé a nebude

mať orieškovú arómu.

8. Nechajte vychladnúť.

9. Potom zmiešajte vychladnuté hnedé maslo so cukrami a vanilkou.

10. Pridajte vajce a žĺtok, potom suché ingrediencie: múku, prášok do pečiva a soľ.

11. Nakoniec pridajte nasekanú tmavú čokoládu na kusy.

12. Vytvorte dvanásť guľôčok sušienok, položte ich na plech pokrytý papierom na pečenie, pridajte trochu soli.

13. Nechajte ich odpočívať 20 minút v chladničke.

14. Medzitým predhrejte rúru na 180°C.

15. Pečte 10 minút, potom nechajte vychladnúť pred tým, ako si pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com