

Levain Bakery-inspirerade kakor med mjölkchoklad & hasselnötter

Ingrédients

- 150g smör
- 80g hasselnötspuré
- 110g muscovadosocker
- 90g strösocker
- 2 ägg
- 365g vetemjöl T55
- 20g maizena
- 4g bakpulver
- 2g salt
- 180g hackade hasselnötter
- 260g hackad azelia-choklad i bitar

Préparation

1. Ny version av mina gigantiska kakor med denna hasselnötsfyllda version!
2. Krispiga och mjuka kakor, fyllda med hasselnötter och azelia-choklad, denna mjölkchoklad med hasselnötssmak, alltid enkla att förbereda och supergoda.
3. Litet tips, om du förbereder dem lite i förväg, kan du värma dem i mikrovågsugnen några sekunder för att värma upp dem och smälta chokladen igen för extra njutning Utrustning: Perforerad plåt Ingredienser: Jag använde hasselnötspuré och hasselnötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (ej affilierad).
4. Jag använde Azelia-choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affilierad).
5. Vispa smöret med hasselnötspuré och de två sockren.
6. Tillsätt äggen, sedan mjölet, maizenan, bakpulvret och saltet.
7. Avsluta med att blanda i hasselnötterna och chokladen.
8. Dela degen i ika stora bitar, forma sedan bollar och ställ dem i kylskåpet i minst 2 timmar (du kan lämna dem över natten).
9. Värm därefter ugnen till 220°C.
10. Platta till degbollarna något (placera dem med mellanrum, de kommer att sprida sig under gräddningen).
11. Sätt in dem i ugnen i 3 minuter, sänk sedan temperaturen till 180°C och fortsätt grädda i 9 minuter.
12. Låt kakorna svalna på plåten, sedan njut!