

Mini kakor med choklad, pistage och hallon

Ingrédients

- 125g naturell yoghurt utan socker
- 180g socker
- 2 ägg
- 80g neutral olja
- 225g mjöl
- 6g bakpulver
- 35g mjölk
- 25g mjölk
- 1 hallon för varje mini kaka

Préparation

1. Nu är det dags, skolan har börjat!
2. Och i samband med detta (det var länge sedan), har jag låtit er rösta på Instagram för att vi tillsammans ska skapa ert recept för skolstarten.
3. De slutliga instruktionerna var att göra individuella kakor (perfekta för barnens mellanmål!
4.) med choklad (i bitar och smält i degen), hallon och pistage; här är resultatet, mini marmorkakor som är väldoftande, chokladiga och fruktiga, som dessutom fryser mycket bra om ni vill förbereda dem i förväg för mellanmål eller frukostar ;) Och inget hindrar att använda frysta hallon så receptet kan göras året runt!
5. Ingredienser :Jag har använt pistagepuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (ej affiliat).
6. Jag har använt choklad från Karibien och chokladbitar från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliat).
7. Förberedelsestid: 20 minuter + 22 minuter gräddningFör 20 till 25 mini kakor : Ingredienser : naturell yoghurt utan socker socker 2 ägg neutral olja mjöl bakpulver För pistagedegen : pistagepuré mjölk För hallondeggen : hallon För chokladdeggen : smält mörk choklad mjölk För gräddning :QS chokladbitar (ungefär för mig)1 hallon för varje mini kaka Recept : Blanda yoghurten med sockret, tillsätt sedan äggen ett i taget medan du blandar efter varje tillsats.
8. Tillsätt sedan oljan, följt av mjölet och bakpulvret.
9. Dela degen (ungefär) i tre lika delar.
10. I den första, tillsätt pistagepurén och mjölken.
11. I den andra, tillsätt grovt krossade hallon med en gaffel och blanda.
12. I den sista, tillsätt den smälta chokladen och mjölken.
13. I era små formar, häll lite pistagedeg, sedan några chokladbitar, chokladdeggen, hallondeggen och avsluta med ett halverat hallon och några chokladbitar.
14. Grädda i en förvärmad ugn på 170°C i 20 till 25 minuter (kontrollera gräddningen med en knivspets).
15. Låt svalna innan du tar ut dem ur formarna och njut!