

Yuzu- och mjölkchokladsmulor

Ingrédients

- 95g mjukt smör
- 40g socker
- 135g mjöl
- 35g konfiterad yuzu-skall
- 35g mjölkchoklad hackad i bitar

Préparation

1. Jag fortsätter min serie av kakor med diamantliknande smörkakor, med konfiterad yuzu-skall (du kan också använda konfiterad apelsin- eller citronskal beroende på din smak) och mjölkchoklad, krispiga och smältande på en gång Ingredienser :Jag har använt konfiterad yuzu-skall från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliate).
2. Jag har använt Jivara choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Förberedelsestid: 25 minuter + 20 minuter gräddning + minst 1 timmes vilaFör cirka 20 kakor : Ingredienser : mjukt smör socker mjöl konfiterad yuzu-skall mjölkchoklad hackad i bitar Recept : Blanda det mjuka smöret med sockret och tillsätt sedan mjölet.
4. Avsluta med yuzu-skall och chokladen.
5. Forma en lång korv och rulla den i lite socker (detta är valfritt, det ger en lite krispigare textur till dina kakor).
6. Packa in den i plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 1 timme.
7. Skär sedan kakor i 1 till 1,5 cm tjocka skivor.
8. Lägg dem på en plåt täckt med bakpapper och grädda i den förvärmade ugnen på 170°C i 15 till 20 minuter.
9. Låt dem svalna och njut!