

Kakor med brynt smör, mörk choklad och havssalt

Ingrédients

- 110g muscovadosocker eller brunt socker
- 25g strösocker
- 1 ägg
- 1 äggula
- 5g vaniljextrakt
- 175g vetemjöl T55
- 2g salt
- 2g bakpulver
- 190g mörk och mjölkchoklad (jag har gjort hälften hälften)
- 110g smör
- 110g muscovadosocker eller brunt socker
- 25g strösocker
- 1 ägg
- 1 äggula
- 5g vaniljextrakt
- 175g vetemjöl T55
- 2g salt
- 2g bakpulver
- 190g mörk choklad

Préparation

1. Så visst, det finns redan många recept på kakor här (och generellt på internet)!
2. Men jag har ändå beslutat att dela med mig av detta recept av den goda anledningen att jag tror att det nu är mitt favoritkakrecept: kakor med krispiga kanter, en smältande mitt, brynt smör som ger dem en uttalad doft, mörk och mjölkchoklad och havssalt för att lyfta hela smaken.
3. För mig är de den perfekta storleken, cirka 55-, kräver ingen vila eller att de ska in i frysen och håller sig bra i flera dagar i en lufttät burk.
4. Kort sagt, prova detta recept, jag tror att ni inte kommer att bli besvikna ☺ Jag har serverat några varma, direkt från ugnen, på en kula vaniljglass, ett utmärkt sätt att få en lækker dessert på några minuter.
5. Självklart kan ni frysa kakbollarna, så att ni kan baka endast det antal ni behöver när ni vill
☐ Utrustning: Jag har använt den perforerade plåten från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10€ i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
6. Ingredienser: Jag har använt Chocolat Caraïbes, chokladen Jivara & vaniljextrakt från Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
7. T55 salt bakpulver mörk choklad Havssalt Recept: Börja med att förbereda det brynta smöret: smält smöret i en kastrull, fortsätt sedan att koka på låg värme tills smöret är lätt brunt, med en doft av nötter.
8. Låt svalna.
9. Blanda sedan det svalnade brynta smöret med socker och vanilj.

10. Tillsätt ägget och äggulan, och sedan de torra ingredienserna: mjölet, bakpulvret och saltet.
11. Avsluta med att blanda i den hackade mörka chokladen.
12. Forma tolv kakkollar, lägg dem på en plåt täckt med bakpapper, strö över lite havssalt.
13. Låt dem vila i 20 minuter i kylskåpet.
14. Under tiden, förvärm ugnen till 180°C.
15. Grädda i 10 minuter, låt dem sedan svalna innan ni njuter av dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com