

Marmorerade choklad- och vaniljkakor

Ingrédients

- 250g mjukt smör
- 150g muscovadosocker
- 80g strösocker
- 1 ägg
- 70g majsstärkelse
- 1 tesked vaniljextrakt
- 1 nypa salt
- 1 tesked bakpulver
- 150g mjöl (1)
- 195g mjöl (2)
- 30g osötat kakaopulver
- 100g mörk choklad Komuntu
- 150g mjölkchoklad Azelia

Préparation

1. Idag kakor, ja, men marmor cookies!
2. En naturaldeg med mörka chokladbitar blandad med en kakaosmet med mjölkchokladbitar, på så sätt behöver man inte välja!
3. Du kan självklart använda färdiga chokladbitar istället för att hacka knappar eller en chokladkaka, och du kan också förbereda receptet i förväg och lägga de råa kakkbollarna i frysen.
4. På så sätt, om du blir sugen på kakor, blir de klara och redo att avnjutas på 15-20 minuter Utrustning : Perforerad plåt Ingredienser : Jag använde kakaopulver, och Komuntu & Azelia choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20 % rabatt på hela sajten (affilierad).
5. Förberedelsetid : 20 minuter + minst 2 timmars vila + 15 minuter gräddning För 10 kakor : Ingredienser : mjukt smör muscovadosocker strösocker 1 ägg majsstärkelse 1 tesked vaniljextrakt 1 nypa salt 1 tesked bakpulver mjöl (1) mjöl (2) osötat kakaopulver mörk choklad Komuntu mjölkchoklad Azelia Mörk chokladknappar (valfritt) Recept : Blanda det mjuka smöret med de två sockersorterna.
6. Tillsätt ägg och vanilj, sedan majsstärkelse, salt och bakpulver.
7. Ta därefter deg och tillsätt mjöl (1) och hackad mörk choklad i grova bitar.
8. I resten av degen, tillsätt kakaon, mjöl (2), och hackad mjölkchoklad i grova bitar.
9. Dela varje deg i ika delar.
10. Med varje kakaobit, gör 3 små bitar Med varje naturbit, gör 2 små bitar.
11. Forma kakkollar med dessa 5 bitar (så totalt 10 kakor), genom att lägga till 2 chokladknappar i mitten av varje kaka för en smältande kärna om du önskar.
12. Lägg dem i kylskåpet i minst 2 timmar.
13. Lägg dem sedan på en bakplåt täckt med bakplåtspapper (med mellanrum eftersom de kommer att sprida sig lite under gräddning), platta till dem mycket lätt, och sätt in dem i den förvärmda ugnen vid 190°C i 10 minuter.
14. Sänk temperaturen till 170°C och fortsätt grädda i 5 till 8 minuter, beroende på hur välgräddade du vill ha dem.
15. Låt dem svalna innan du flyttar dem, och njut!