

Bisikleti za vidole za hazelnut

Ingrédients

- 165g ya nocciolata bianca (au siagi nyingine unayopendelea)
- 100g ya siagi
- 90g ya sukari ya kahawia
- 90g ya unga
- 50g ya hazelnuts
- 300g ya chokoleti nyeusi

Préparation

1. Nimerudi na mapishi ya brownie, lakini safari hii ni brownie nyeupe, kwa sababu niliitengeneza kutoka kwenye siagi nyeupe ya Nocciolata.
2. Unaweza, bila shaka, kuchagua siagi unayopendelea kwa mapishi haya, lakini ladha ya hii pamoja na kufunika kwa chokoleti iliyovunjika inatoa matokeo mazuri sana .
3. Pia nilichagua kupika unga wangu wa brownie kwenye moulds za finger binafsi, lakini unaweza kuoka ndani ya fremu ya kawaida na kukata mstatili kabla ya kuzizamisha kwenye chokoleti, au hata kwa urahisi kumimina safu ya chokoleti juu ya brownie, mapishi yatakuwa ya haraka zaidi na muundo wa kushirikiana ni mzuri pia .
4. Nilitumia chokoleti ya Caribbean kutoka Valrhona kwa 66%, ninapendekeza utumie chokoleti ya 66 au 70% ili usiongeze sukari kwenye mapishi.
5. Iyayushe siagi.
6. Ongeza sukari na siagi ya kupaka.
7. Changanya mayai kwa kuchanganya vizuri, kisha unga na chumvi.
8. Kamilisha kwa kuongeza hazelnuts zilizokatwa.
9. Mimina unga wako kwenye moulds zako (zijaze tu kwa theluthi mbili), kisha ziweke kwenye oveni iliyowashwa kwa 180°C kwa dakika 15.
10. Acha zipoe kabla ya kuzitoa kwenye moldi.
11. Kisha, yeyusha polepole chokoleti nyeusi bila kuzidi 35°C.
12. Zamisha brownies kwenye chokoleti, zitingishe ili kuondoa chokoleti iliyozidi, kisha ziweke kwenye karatasi ya kuoka, pamba ikiwa unapenda na vipande vya hazelnuts na uache zifanye kazi.