

Vikuki vya moyo wa siagi ya kula.

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g ya unga
- 3g ya chachu
- 3g ya bicarbonate
- 150g ya sukari
- 1 kidogo ya chumvi
- 100g ya siagi
- 1 yai
- 100g ya chokoleti chips nyeusi

Préparation

1. Nimerudi na mapishi haraka sana, na ambayo inahitaji dakika chache tu za kupika, faida isiyopungua kwa viwango vya joto vya sasa!
2. Ni kuhusu kuki za chokoleti chips, zilizo na moyo wa siagi ya kupaka, kwa kifupi, kifurushio kamili Ikiwa inahitajika, unaweza kuziandaa mapema na kuweka mipira ya unga wa kuki kwenye friza, na kuziweka kwenye oveni wakati utakapotaka, kwa kuongeza muda wa kupika kwa dakika 2 takriban.
3. Viungo: Nilitumia chokoleti chips Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (affiliate).
4. Anza kwa kuandaa mipira 10 ya siagi ya kupaka kwenye karatasi ya kuoka, na ziweke kwenye friza.
5. Kisha, changanya unga, chachu, bicarbonate, chumvi na sukari, kisha ongeza siagi na changanya vizuri.
6. Ongeza yai ili kutengeneza mpira, kisha ongeza chokoleti chips.
7. Weka unga kwenye friza kwa angalau dakika 30, kisha gawanya unga katika vipande 10 sawa.
8. Yaviuni kisha weka kwenye moyo wa kila kipande mpira wa siagi ya kupaka uliogandishwa.
9. Fungia unga kuzunguka siagi ya kupaka ili kutengeneza mpira uliofungwa vizuri.
10. Weka mipira kwenye bamba lililofunikwa kwa karatasi ya kuoka, kisha waweke mara moja kwenye oveni yenye joto la 190°C kwa takriban dakika 12 za kuoka.
11. Acha kuki zipoe kwenye bamba ili zifanye ziwe ngumu, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com