

Keki ya chokoleti yenye croquant

Ingrédients

- 200g ya chokoleti ya giza
- 150g ya siagi yenye chumvi
- 100g ya sukari
- 4 mayai
- 50g ya unga
- 50g ya maizena
- 5g ya unga wa kuoka
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 40 hadi 50g ya crepes dentelles zilizovunjwa

Préparation

1. Katikati ya Septemba, ni wakati mzuri wa kuanza mapishi ya msimu wa vuli!
2. Hivyo basi, naanza na hii keki ya chokoleti yenye unyevu lakini pia crispy kutokana na safu ya crepes dentelles juu.
3. Ni mapishi rahisi sana lakini yenye ladha nzuri sana ambayo itawafurahisha wote kwenye chai!
4. Viungo :Nime tumia chokoleti Guanaja na kiwango cha vanilla Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Wakati wa maandalizi : dakika 15 + dakika 30 za kupikaKwa keki yenye kipenyo cha cm 20 hadi 22 : Viungo : ya chokoleti ya giza ya siagi yenye chumvi ya sukari 4 mayai ya unga ya maizena ya unga wa kuoka 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla 40 hadi ya crepes dentelles zilizovunjwa Mapishi : Piga mayai yote pamoja na sukari na vanilla.
6. Tengeneza siagi na chokoleti, kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa awali.
7. Kisha ongeza unga, maizena na unga wa kuoka uliochujwa.
8. Mimina mchanganyiko kwenye chombo chako kilichotiwa siagi na unga, kisha funika na crepes dentelles zilizovunjwa, ukizisukuma kidogo ndani ya mchanganyiko.
9. Pika kwenye oveni iliyowashwa kwa 180°C kwa takriban dakika 30 (kisu kinapaswa kutoka kavu).
10. Acha ipate baridi kidogo kisha toa kwenye chombo na ufurahie!