

Biskuti crispy za nyumbani

Ingrédients

- 85g ya siagi ya pommade
- 50g ya sukari ya muscovado au vergeoise
- 1 kijiko cha supu cha ekstrakti ya vanilla
- 50g ya sukari
- 25g ya yai (nusu ya yai lililopigwa)
- 150g ya unga
- 3g ya unga wa kuoka
- 140g ya vipande vya chokoleti giza

Préparation

1. Unatafuta nafaka tamu sana, uko mahali pazuri: nilijifunza kutoka kwa cookie crisps kutengeneza hizi mini cookies za kuburudisha kama zilivyo au katika bakuli la maziwa, kwa kifungua kinywa au katikati ya mchana.
2. Mapishi ni rahisi sana na ya haraka kutekeleza, na cookies zinaweza kudumu vizuri kwa wiki 2 hadi 3 katika jar ya hewa, hivyo kama inahitajika unaweza kuongeza kiasi.
3. Viungo :Nimetumia vipande vya chokoleti vya Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Vifaa :Bodi ya perforatedWakati wa maandalizi : dakika 25 + dakika 10 za kupika + saa 1 ya kupumzikaKwa gramu 500 za cookie crisps : Viungo : ya siagi ya pommade ya sukari ya muscovado au vergeoise 1 kijiko cha supu cha ekstrakti ya vanilla ya sukari ya yai (nusu ya yai lililopigwa) ya unga ya unga wa kuoka ya vipande vya chokoleti giza Mapishi : Changanya siagi iliyopondwa vizuri na sukari mbili.
5. Kisha ongeza yai, kisha unga na unga wa kuoka.
6. Maliza na vipande vya chokoleti.
7. Fanya umbo la boudins la 1.
8. 5cm kwa kipenyo na uvikate kwenye filamu ya chakula.
9. Weka kwenye friji kwa takriban saa 1, ili mchanganyiko uweze kuwa mgumu vizuri.
10. Kisha, kata vipande vya cookies na uweke kwenye bodi ya kupikia iliyofunikwa na karatasi ya wax.
11. Pika kwa dakika 8 hadi 10 katika oveni iliyopashwa moto hadi 175°C.
12. Acha ipoe kabla ya kuondoa kwenye karatasi ya wax na kufurahia!