

Biskuti za kahawa na kakao

Ingrédients

- 150g ya siagi iliyopondwa
- 90g ya sukari
- 7g ya kahawa iliyosagwa
- 30g ya yai ya njano
- 225g ya unga
- 40g ya kakao

Préparation

1. Hii ndiyo mapishi ya biskuti bora za kuambatana na kahawa yako au cappuccino, biskuti ndogo za sablé zenye kakao na kahawa.
2. Zinatumia tu yai ya njano, hivyo kama unatafuta mapishi ya kuzitumia, inasaidia kubadilisha kidogo kutoka kwa crème brûlées na flans Viungo :Nime tumia kakao na kahawa iliyosagwa (unaweza kuchagua kahawa iliyosagwa yenye harufu: kahawa, hazelnut, caramel, vanilla... kulingana na ladha zako) Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
3. Vifaa :Bodi ya perforée Muda wa maandalizi : dakika 20 + dakika 20 za kupika + angalau saa 1 ya kupumzikaKwa biskuti ishirini : Viungo : ya siagi iliyopondwa ya sukari ya kahawa iliyosagwa ya yai ya njano ya unga ya kakao Mapishi : Changanya siagi iliyopondwa na sukari na kahawa.
4. Ongeza yai ya njano, kisha unga na kakao.
5. Fanya "boudin carré" kwenye filamu ya chakula kisha weka kwenye friji kwa angalau saa 1.
6. Kisha, kata biskuti zenye unene wa takriban 1 cm.
7. Weka biskuti kwenye bodi iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
8. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 175°C kwa dakika 18 za kupika.
9. Acha ipoe na ufurahie!