

Biskuti za almasi za yuzu na chokoleti ya maziwa

Ingrédients

- 95g ya siagi iliyopondwa
- 40g ya sukari
- 135g ya unga
- 35g ya maganda ya yuzu yaliyopikwa
- 35g ya chokoleti ya maziwa iliyokatwa kuwa vipande

Préparation

1. Naendelea na mfululizo wangu wa biskuti na biskuti za aina ya almasi, zikiwa na maganda ya yuzu yaliyopikwa (unaweza pia kutumia maganda ya orange au limau kulingana na ladha zako) na chokoleti ya maziwa, crunchy na laini kwa wakati mmoja Viungo :Nime tumia maganda ya yuzu yaliyopikwa kutoka Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 kuandikishwa kwa euro 10 za bure (mshirika).
2. Nime tumia chokoleti Jivara kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
3. Wakati wa maandalizi: dakika 25 + dakika 20 za kupika + angalau saa 1 ya kupumzikaKwa biskuti ishirini: Viungo : ya siagi iliyopondwa ya sukari ya unga ya maganda ya yuzu yaliyopikwa ya chokoleti ya maziwa iliyokatwa kuwa vipande Mapishi : Changanya siagi iliyopondwa na sukari kisha ongeza unga.
4. Maliza na maganda ya yuzu na chokoleti.
5. Tengeneza mduara mrefu na uupige kwenye sukari kidogo (hii ni hiari, itatoa muundo kidogo zaidi wa crunchy kwa biskuti zako).
6. Funga katika filamu ya plastiki na uweke kwenye friji kwa angalau saa 1.
7. Kisha, kata biskuti zikiwa na unene wa 1 hadi 1.
8. 5cm.
9. Weka kwenye karatasi ya kuoka, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 15 hadi 20 za kupika.
10. Acha zipoze, kisha furahia!