

Biskuti za siagi ya karanga, chokoleti ya giza na chumvi ya maua

Ingrédients

- 110g ya sukari ya muscovado au sukari ya kahawia
- 25g ya sukari ya kawaida
- 1 yai
- 1 yai wa njano
- 5g ya dondoo ya vanilla
- 175g ya unga wa T55
- 2g ya chumvi
- 2g ya unga wa kuoka
- 190g ya chokoleti ya giza na ya maziwa (nimefanya nusu nusu)
- 110g ya siagi
- 110g ya sukari ya muscovado au sukari ya kahawia
- 25g ya sukari ya kawaida
- 1 yai
- 1 yai wa njano
- 5g ya dondoo ya vanilla
- 175g ya unga wa T55
- 2g ya chumvi
- 2g ya unga wa kuoka
- 190g ya chokoleti ya giza

Préparation

1. Kwa kweli, hapa kuna mapishi ya keki za biskuti (na kwa ujumla mtandaoni), tayari kuna nyingi!
2. Lakini bado nimeamua kushiriki nanyi mapishi haya kwa sababu nzuri kwamba nadhani sasa ni mapishi yangu ya biskuti ninayopenda zaidi: biskuti zenye pembe crispy, katikati inayoyeyuka, siagi ya kahawia inayotoa harufu kali, chokoleti ya giza na ya maziwa na chumvi ya maua ili kuimarisha kila kitu.
3. Kwangu, zina ukubwa mzuri, takriban 55-, hazihitaji kupumzika au kuwekwa kwenye friji na zinaweza kudumu vizuri kwa siku kadhaa kwenye sanduku lililofungwa.
4. Kwa kifupi, jaribu mapishi haya, nadhani hamtakuwa na hasara ☺ Nimehudumia baadhi yao moto, mara tu walipotoka kwenye oveni, kwenye mpira wa ice cream ya vanilla, njia bora ya kupata dessert tamu kwa dakika chache.
5. Bila shaka, unaweza kufungia mipira ya biskuti, ili uweze kuoka tu idadi inayohitajika unapojisikia ☺
Vifaa:Nime tumia karatasi ya perforated Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 kujiandikisha kwa €10 za bure kwenye agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
6. Viungo:Nime tumia Chokoleti ya Karibiani, chokoleti Jivara & dondoo ya vanilla Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
7. Anza kwa kuandaa siagi ya kahawia: suluhisha siagi kwenye sufuria, kisha endelea kupika kwa moto mdogo hadi upate siagi iliyokolea kidogo, yenye harufu ya kahawia.

8. Acha ipoe.
9. Changanya kisha siagi ya kahawia iliyopoa na sukari na vanilla.
10. Ongeza yai na yai wa njano, kisha viungo vya kavu: unga, unga wa kuoka na chumvi.
11. Maliza kwa kuingiza chokoleti ya giza iliyokatwa vipande.
12. Fanya mipira kumi na mbili ya biskuti, weka kwenye karatasi ya kuoka, ongeza kidogo ya chumvi ya maua.
13. Acha zipumzike kwa dakika 20 kwenye friji.
14. Wakati huo, preheat oveni kwa 180°C.
15. Pika kwa dakika 10, kisha acha ipoe kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com