

Mikate laini ya chokoleti na hazel bila gluteni

Ingrédients

- 125g ya chokoleti nyeusi
- 75g ya chokoleti ya maziwa
- 75g ya siagi
- 80g ya sukari
- 40g ya maizena
- 150g ya poda ya hazelnut
- 5g ya chachu ya unga
- 1 knywa ya chumvi

Préparation

1. Leo, ni mapishi ya haraka sana na rahisi, ni nzuri pia wakati mwingine kula keki tamu bila kutumia muda mwingi jikoni J Kwa hivyo ni keki laini ya chokoleti & hazelnut isiyo na gluten.
2. Nilitumia mchanganyiko wa chokoleti nyeusi na chokoleti ya maziwa, unaweza bila shaka kutumia tu chokoleti nyeusi kama unapenda, au tena, kama keki yangu laini ya hazelnut isiyo na gluten, ongeza rojorojo ya siagi ya kuchovya kwa matokeo zaidi ya kitamu!
3. Muda wa maandalizi: Dakika 10 + dakika 25 za kupika Kwa keki ya kipenyo cha 18 hadi 20cm | Watu 6 hadi 8 : Viungo: ya chokoleti nyeusi ya chokoleti ya maziwa ya siagi ya sukari Mayai 4 ya maizena ya poda ya hazelnut ya chachu ya unga 1 knywa ya chumvi Mapishi: Piga mayai na sukari.
4. Yeyusha chokoleti na siagi.
5. Ongeza kwa mayai.
6. Changanya maizena, chachu na poda ya hazelnut, kisha knywa ya chumvi.
7. Mimina mchanganyiko kwenye duara ya kipenyo cha 18cm, kisha osha kwa 180°C kwa dakika 25.