

Tart ya crumble ya limao na hazelnut

Ingrédients

- 60g ya siagi iliyoyeyushwa
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa hazel
- 50g ya yai (yai 1 la kawaida)
- 180g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 120g ya juisi ya ndimu kibichi
- 100g ya sukari
- 125g ya siagi
- 45g ya siagi iliyoyeyushwa
- 45g ya sukari ya kahawia
- 45g ya unga
- 45g ya unga wa hazel

Préparation

1. Hapa kuna mapishi mapya ya tarti ya ndimu, lakini ili kubadilisha kidogo, ndimu kibichi!
2. na hapa, hakuna maringi bali streusel yenye ukoko kwa mwonekano wa crumble ya hazel inayokwenda vizuri sana na uchachaji mdogo wa ndimu kibichi.
3. Mapishi ni rahisi kabisa na ya haraka kutayarisha Vifaa: Mjeledi Roli ya upishi Bamba lilotobolewa Kipigo cha 20cm Viungo: Nimetumia unga wa hazel Koro : nambari ya punguzo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% katika tovuti nzima (sio msaidizi).
4. Changanya siagi iliyoyeyushwa na sukari ya icing, unga wa hazel na chumvi.
5. Emulsify mchanganyiko na yai, kisha ongeza unga na maizena.
6. Changanya haraka, na acha mara tu unaweza kuunda mpira.
7. Ifunge kwa filamu na uiweke kwenye jokofu kwa angalau dakika 30.
8. Kisha, kunjua unga kwa unene wa 2 hadi 3mm na weka kwenye kipigo chako chenye siagi.
9. Choma unga, kisha uweke kwenye friji kwa angalau dakika 15.
10. Kisha, pika unga wako bila kujaza kwa dakika 15 hadi 20 katika 170°C.
11. Ondoa kipigo, kisha paka yai kwa brashi na uoka tena kwa dakika 5 hadi 10 ukiangalia rangi.
12. Baada ya kutoka kwenye oveni, acha ipoe.
13. Changanya sukari na maganda ya ndimu kibichi.
14. Kisha ongeza mayai na uchape mchanganyiko.
15. Wakati huo huo, chemsha juisi ya ndimu kibichi; inapopata moto, mimina nusu yake kwenye mayai huku ukichanganya, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
16. Chemsha krimu kwenye moto mdogo ukiendelea kuchanganya.
17. Kisha, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo nje ya moto.
18. Wakati krimu ni moja, mimina juu ya msingi wa tarti iliyopoa na weka kwenye jokofu.
19. Changanya viungo vyote vinne hadi kupata mwonekano wa crumble.
20. Mimina vipande vya unga kwenye bamba lililofunikwa na karatasi ya kuoka, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa takriban dakika 15, streusel itakuwa ya dhahabu nzuri.
21. Acha ipoe, kisha nyunyiza juu ya krimu ya ndimu kibichi.

22. Pamba na maganda machache ya ndimu kibichi na vipande vya hazel, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com