

# Twix ya nyumbani

## Ingrédients

- 150g ya unga
- 50g ya sukari ya kahawia
- 100g ya siagi
- 10g ya maziwa
- 1 pinch ya chumvi ya maua
- 230g ya sukari ya kawaida
- 150g ya krimu nzima ya kimiminika
- 80g ya siagi
- 300g ya chokoleti unayochagua

## Préparation

1. Kitindamlo kidogo rahisi kutengeneza ili kukaribisha msimu wa vuli unaokuja taratibu: vibao vya chokoleti jinsi ya twix ya nyumbani.
2. Utayarishaji ni wa haraka: keki laini na crispy, karameli inayovutika na chokoleti, ile unayochagua, ili kufunika kila kitu Vifaa : Kipimajoto Chumani Mzungusha keki za kupikia Bamba la perforation Mifuko ya douille Douille 18mm Kiungo : Nimetumia chokoleti ya Caraiibes kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti nzima (affiliated).
3. Changanya siagi iliyopondwa na sukari ya kahawia, kisha ongeza maziwa, chumvi na hatimaye unga.
4. Tengeneza mpira, uiweke kidogo na uweke kwenye jokofu kwa angalau saa 1.
5. Kisha, itoe kwenye unene wa 1 cm na kata vipande vya urefu wa wastani wa 10 hadi 12cm na upana wa 2 hadi 3cm.
6. Oka kwenye tanuri lililopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 15 hivi.
7. Andaa karameli kavu na sukari.
8. Chemsha krimu.
9. Wakati karameli inapata rangi nzuri ya amber, ipunguze kidogo kidogo na krimu moto.
10. Wakati mchanganyiko ni sawa, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na uchanganye vizuri.
11. Punguza karameli kwa moto mdogo kwa dakika 5 ili kuifanya kuwa kidogo nene.
12. Acha ipoe kabisa.
13. Paka karameli kwenye vibao vya sablé, kisha weka kwenye friza wakati wa kuandaa chokoleti (ili kurahisisha kuifunika).
14. Yayusha taratibu chokoleti, bila kuvuka 35°C, kisha zizamisheni vibao kimoja-baada-ya-kingine ndani.
15. Tikiseni kidogo ili kuondoa ziada ya chokoleti, kisha viweke kwenye karatasi ya kuoka na acha vikauke (kutengeneza nyuzi kwenye vibao vya chokoleti, inatosha kuzamisha uma katika chokoleti na kutikisa juu ya vibao).
16. Hatimaye, jiburudisheni!