

Biskuti mtindo wa Levain Bakery chokoleti ya maziwa & hazelnati

Ingrédients

- 150g ya siagi
- 80g ya puree ya hazeli
- 110g ya sukari ya muscovado
- 90g ya sukari ya kawaida
- 2 mayai
- 365g ya unga wa T55
- 20g ya maizena
- 4g ya unga wa kuokea
- 2g ya chumvi
- 180g ya hazeli zilizokatwa
- 260g ya chokoleti ya azelia iliyokatwa vipande vipande

Préparation

1. Toleo jipya la kuki zangu kubwa na toleo hili lililojaa hazeli!
2. Kuki nzuri na laini, zilizojaa hazeli na chokoleti ya azelia, chokoleti ya maziwa yenye harufu ya hazeli, rahisi kutayarisha na tamu sana.
3. Ushauri mdogo, ikiwa utaziandaa mapema kidogo, unaweza kuzipashia kwenye microwave kwa sekunde chache kuzititia joto na kuyeyusha tena chokoleti kwa utamu zaidi Vifaa : Bamba iliyotobolewa Viungo : Nimetumia puree ya hazeli na hazeli kutoka Koro : namba ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si washirika).
4. Nimetumia chokoleti ya Azelia kutoka Valrhona : namba ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
5. Muda wa maandalizi : dakika 15 + kupoa + dakika 10 hadi 15 za kupika Kwa 8 (kubwa) kuki : Viungo : ya siagi ya puree ya hazeli ya sukari ya muscovado ya sukari ya kawaida 2 mayai ya unga wa T55 ya maizena ya unga wa kuokea ya chumvi ya hazeli zilizokatwa ya chokoleti ya azelia iliyokatwa vipande vipande Mapishi : Piga cream siagi na puree ya hazeli na sukari zote mbili.
6. Ongeza mayai, kisha unga, maizena, unga wa kuokea na chumvi.
7. Maliza kwa kuongeza hazeli na chokoleti.
8. Gawanya unga katika vipande 8 sawa kisha fanya mipira na weka kwenye friji kwa angalau saa 2 (unaweza kuwaacha usiku kucha).
9. Halafu, preheat oven hadi 220°C.
10. Bonyeza mipira ya unga kidogo (waachie nafasi ya kutosha, wataenea wakati wa kupika).
11. Waweke kwenye oveni kwa dakika 3, kisha punguza joto hadi 180°C na endelea kuoka kwa dakika 9.
12. Acha kuki zipowe kwenye bamba lao, kisha jiburushe!