

Biskuti zilizojaa chokoleti na vanilla

Ingrédients

- 180g ya siagi
- 125g ya sukari
- 1 kipande cha unga wa vanilla
- 50g ya kakao chungu
- 225g ya unga
- 80g ya krimu kali
- 15g ya asali
- 150g ya chokoleti nyeupe
- 1 fimbo ya vanilla

Préparation

1. Hii ni kichocheo kipya cha haraka na kitamu cha kutengeneza: biskuti za chokoleti zenye ganache laini ya vanilla.
2. Maelezo kidogo, hasa kutokana na hali ya hewa ya sasa, biskuti zinapaswa kuhifadhiwa kwenye friji ili kuepuka ganache kuyeyuka katika joto la kawaida Viungo: Nimetumia vanilla ya Norohy, chokoleti ya Ivoire na kakao ya Valrhona: namba ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (iliyounganishwa).
3. Changanya siagi laini na sukari na unga wa vanilla.
4. Ongeza kakao na unga na changanya haraka ili kutengeneza mpira.
5. Zungusha kuwa mikate yenye kipenyo cha biskuti unayotaka kupata (karibu 5 hadi 6cm kwangu) na zifunge kwenye foil ya plastiki.
6. Weka kwenye friji kwa angalau dakika 45, kisha kata biskuti na uziweke kwenye sahani ya kupika iliyo na karatasi ya kuoka.
7. Watie kwenye oveni iliyowashwa mapema kwa 170°C kwa dakika ishirini, kisha ziache zikapoe kwenye sahani.
8. Pasha moto krimu na asali pamoja na mbegu za vanilla zilizokwaruzwa.
9. Mimina kwa hatua 3 kwenye chokoleti iliyoyeyuka, changanya vizuri ili kupata ganache laini na inayong'aa.
10. Acha ipoe kisha jaze biskuti.
11. Na ufurahie!