

Vikuki vya raspberry na chokoleti nyeupe

Ingrédients

- 200g ya siagi iliyo lainishwa
- 100g ya sukari ya muscovado
- 75g ya sukari ya kawaida
- 1 yai
- 350g ya unga T55
- 1 kijiko cha chai cha soda ya kuoka
- 175g ya rasiberi (+ takriban 50g kwa mapambo)
- 300g ya chokoleti nyeupe

Préparation

1. Mapishi mpya ya cookies, lakini safari hii ni cookies za majira ya joto kwa kuwa zimejazwa na rasiberi safi!
2. Kwa upande wangu, nami nilitumia chokoleti nyeupe, lakini ikiwa unapendelea mchanganyiko wa rasiberi na chokoleti nyeusi, uko huru kuibadilisha Mbali na hilo, mapishi ni ya kawaida, na yatakuwa kamili ikiwa unatafuta cookies ambazo ni krisimasi nje na laini ndani!
3. Viungo: Nilitumia chokoleti Ivoire kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (wenye kuhusika).
4. T55 1 kijiko cha chai cha soda ya kuoka ya rasiberi (+ takriban kwa mapambo) ya chokoleti nyeupe
Mapishi: Changanya siagi iliyo lainishwa na sukari.
5. Ongeza yai, changanya vizuri.
6. Ongeza unga na soda ya kuoka, kisha chokoleti nyeupe (ukiweka kidogo kwa mapambo).
7. Malizia kwa kuongeza za rasiberi na changanya haraka.
8. Tengeneza mipira ya unga, na iweke kwenye friji kwa angalau saa 1.
9. Kisha, zibonde kidogo kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kupikia na ongeza vipande vya rasiberi na chokoleti nyeupe.
10. Ingiza kwenye oveni iliyo moto kwa nyuzi 190°C kwa dakika 15.
11. Baada ya kuoka, ongeza tena vipande vya chokoleti nyeupe na rasiberi.
12. Acha cookies zipoe kwenye sahani kabla ya kufurahia!