

Vidakuzi vya chokoleti na nazi

Ingrédients

- 200g ya siagi laini
- 100g ya sukari muscovado
- 90g ya sukari ya kahawia
- 125g ya unga wa nazi
- 300g ya unga wa T55
- 285g ya chokoleti nyeusi

Préparation

1. Vidakuzi, daima wazo zuri!
2. Hivi ni vya nazi na chokoleti nyeusi, lakini unaweza bila shaka kuvifanya kwa chokoleti ya maziwa ikiwa unapendelea Vifaa: Sahani yenye matundu Viungo: Nimetumia unga wa nazi wa Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si ushirikiano).
3. Nimetumia chokoleti ya Guanaja kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirikiano).
4. Muda wa maandalizi: dakika 15 + dakika 15 za kuoka Kwa takriban vidakuzi kumi: Viungo: ya siagi laini ya sukari muscovado ya sukari ya kahawia Mayai 2 ya unga wa nazi Vijiko viwili vya chai vya bicarbonate ya unga wa T55 ya chokoleti nyeusi Mapishi: Changanya siagi laini na sukari.
5. Ongeza mayai, kisha unga wa nazi.
6. Mwisho ongeza unga na bicarbonate, na umalizie na chokoleti nyeusi iliyokatwa vipande.
7. Tengeneza mipira ya , na ziweke kwenye friji kwa angalau dakika 30.
8. Viweke kwenye oveni iliyopewa moto wa 190°C, kisha zioke kwa dakika 12 hadi 15 kulingana na umbile unalopendelea.
9. Acha zipoe na zihimili kwa dakika chache, kisha jiburudishe!