

Financiers bounty (nazi/sukari)

Ingrédients

- 150g ya siagi
- 150g ya weupe wa mayai
- 170g ya sukari ya unga
- 100g ya poda ya nazi
- 50g ya unga
- 60g ya chokoleti Bahibé iliyokatwa
- 60g ya cream ya maji kamili
- 85g ya chokoleti bahibé
- 10g ya asali isiyo na ladha

Préparation

1. Financiers waliopambwa, mapishi tayari yamepikwa mara nyingi na aina nyingi za ladha hapa, lakini nilikosa toleo la chokoleti & nazi!
2. Inakuwa rahisi na haraka kupika, na pia inakuwa nzuri kila wakati Vifaa: Moules financiers silikomart Viungo: Nimetumia chokoleti Bahibé kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ina ushirika).
3. Nimetumia poda ya nazi ya Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (haina ushirika).
4. Andaa siagi ya noisette: yayeyusha siagi na uiache itokote moto wa chini hadi upate rangi nzuri ya dhahabu.
5. lache ipoe.
6. Changanya weupe wa mayai na sukari ya unga na poda ya nazi.
7. Ongeza chumvi na unga, kisha chokoleti iliyokatwa.
8. Maliza kwa kuongeza siagi ya noisette iliyopoa (angalia, ikiwa moto sana itayeyusha chokoleti).
9. Mimina mchanganyiko wako kwenye molds zako (bila kuzijaza kabisa).
10. Weka ndani ya oveni iliyowashwa moto wa 180°C kwa dakika 20, kisha zitowe na ziache zipoe.
11. Pasha moto cream na asali.
12. Yayeyusha chokoleti.
13. Mimina cream kwenye mchanganyiko wa awali ukikoroga vizuri hadi upate ganache laini na yenye mng'ao.
14. lache ipoe, kisha jaza financiers, ongeza kidogo ya nazi ya unga na ufurahie!