

Vikuki vya mchanganyiko wa chokoleti na vanilla

Ingrédients

- 250g ya siagi ya pommade
- 150g ya sukari muscovado
- 80g ya sukari ya unga
- 70g ya maizen
- 150g ya unga (1)
- 195g ya unga (2)
- 30g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 100g ya chokoleti nyeusi Komuntu
- 150g ya chokoleti ya maziwa Azelia

Préparation

1. Leo hii cookies, ndio, lakini cookies marumbwa!
2. Mchanganyiko wa unga wa kawaida na vipande vya chokoleti nyeusi umechanganywa na unga wa kakao na vipande vya chokoleti ya maziwa, kwa njia hii huhitaji tena kuchagua!
3. Unaweza bila shaka kutumia moja kwa moja vipande vya chokoleti badala ya kukata vipande au kibao, na unaweza pia kuandaa mapishi mapema na kuweka mipira ya cookies mbichi kwenye friza.
4. Kwa njia hii ikiwa unatamani cookies, kwa dakika 15-20 zitakuwa zimeokwa na tayari kwa kula Vifaa: Sahani yenye matundu Viungo: Nimetumia kakao ya unga, na chokoleti za Komuntu & Azelia kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
5. Changanya siagi ya pommade na sukari mbili.
6. Ongeza yai na vanilla, kisha maizen, chumvi na bicarbonate.
7. Kisha, chukua ya unga na changanya unga (1) kisha chokoleti nyeusi iliyokatwa vipande vipande vikubwa.
8. Kwenye unga uliobaki, ongeza kakao, unga (2) na chokoleti ya maziwa iliyokatwa vipande vipande vikubwa.
9. Gawanya kila unga katika vipande 10 sawa.
10. Kwa kila kipande cha kakao, tengeneza vipande 3 vidogo Kwa kila kipande cha kawaida, tengeneza vipande 2 vidogo.
11. Tengeneza mipira ya cookies kwa vipande hivi 5 (kwa hiyo 10 cookies mwishoni), kwa kuongeza ukipenda vipande 2 vya chokoleti katikati ya kila cookie kwa moyo unaoyeyuka.
12. Weka kwenye friji kwa angalau masaa 2.
13. Kisha, ziweke kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka (ukiwaachia nafasi, wataenea kidogo wakati wa kuoka), zikandamize kwa upole sana, kisha zioke kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 190°C kwa dakika 10.
14. Shusha joto la oveni hadi 170°C na endelea kuoka kwa dakika 5 hadi 8, kutegemea ikiwa unapenda zaidi au chini zikiwa zimekaangwa.
15. Ziache zipoe kabla ya kuhamisha, kisha furahia!