

Cookies na parang Levain Bakery na tsokolate at hazelnut

Ingrédients

- 150g ng mantikilya
- 80g ng purée ng hazelnut
- 110g ng muscovado na asukal
- 90g ng granulated na asukal
- 2 itlog
- 365g ng harina T55
- 20g ng maizena
- 4g ng baking powder
- 2g ng asin
- 180g ng pinong hazelnuts
- 260g ng azelia na tsokolate na hiniwa-hiwa sa mga piraso

Préparation

1. Bagong bersyon ng aking mga higitang cookies na puno ng hazelnut!
2. Mga cookies na malutong at malambot, puno ng hazelnuts at azelia na tsokolate, isang tsokolate na may gatas na may bango ng hazelnut, laging madaling ihanda at napaka-sarap.
3. Maliit na payo, kung ihahanda mo ito nang maaga, maaari mong painitin ito sa microwave ng ilang segundo upang muling matunaw ang tsokolate para sa dagdag na kasiyahan kagamitan : Perforated Plate
Mga sangkap: Gumamit ako ng purong hazelnut at mga hazelnuts mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliated).
4. Gumamit ako ng Azelia na tsokolate mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliated).
5. Gawing creamy ang mantikilya kasama ang purée ng hazelnut at ang dalawang asukal.
6. Idagdag ang mga itlog, pagkatapos ang harina, ang maizena, ang baking powder at ang asin.
7. Huling ihalo ang hazelnuts at tsokolate.
8. Hatiin ang masa sa 8 pantay-pantay na bahagi, pagkatapos ay bumuo ng mga bola at ilagay ang mga ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras (maaari mong iwanan ito ng magdamag).
9. Pagkatapos, i-preheat ang oven sa 220°C.
10. Bahagyang durugin ang mga bola ng masa (siguraduhin na may espasyo, palalaparin nila sa pagluluto).
11. I-bake ng 3 minuto, pagkatapos ay ibaba ang temperatura sa 180°C at ipagpatuloy ang pagluluto ng 9 na minuto.
12. Hayaan ang cookies na lumamig sa kanilang tray, pagkatapos ay magsaya!