

Mini cake na may tsokolate, pistachio at prambuwasas

Ingrédients

- 125g ng plain yogurt na walang asukal
- 180g ng asukal
- 2 itlog
- 80g ng neutral na langis
- 225g ng harina
- 6g ng baking powder
- 35g ng gatas
- 25g ng gatas
- 1 raspberry para sa bawat mini cake

Préparation

1. Narito na, dumating na ang pasukan!
2. At sa okasyong ito (matagal na), pinaboto ko kayo sa Instagram upang lumikha tayo ng inyong recipe para sa pasukan.
3. Ang huling mga tagubilin ay gumawa ng mga indibidwal na cake (perpekto para sa meryenda ng mga bata!
4.) na may tsokolate (sa piraso at natunaw sa masa), mga raspberry at pistachio; narito ang resulta, mga mini cake na may marbled na lasa, may tsokolate at prutas, na maaari ring i-freeze kung nais mong maghanda nang maaga para sa mga meryenda o almusal ;) At walang pumipigil na gumamit ng mga frozen na raspberry kaya't ang recipe ay maaring gawin sa anumang panahon!
5. Mga Sangkap: Gumamit ako ng pistachio puree Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
6. Gumamit ako ng tsokolate mula sa Caraïbes at mga piraso ng tsokolate mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
7. Sangkap: ng plain yogurt na walang asukal ng asukal 2 itlog ng neutral na langis ng harina ng baking powder Para sa pistachio na masa: pistachio puree ng gatas Para sa raspberry na masa: ng mga raspberry Para sa tsokolate na masa: natunaw na itim na tsokolate ng gatas Para sa pagluluto: QS ng mga piraso ng tsokolate (mga para sa akin) 1 raspberry para sa bawat mini cake Recipe: Paghaluin ang yogurt sa asukal, pagkatapos ay idagdag ang mga itlog isa-isa habang hinahalo pagkatapos ng bawat idagdag.
8. Isama ang langis, pagkatapos ay ang harina at ang baking powder.
9. Hatiin ang masa (mga) sa tatlong pantay na bahagi.
10. Sa unang bahagi, idagdag ang pistachio puree at gatas.
11. Sa pangalawang bahagi, idagdag ang mga raspberry na bahagyang dinurog gamit ang tinidor at haluin.
12. Sa huling bahagi, idagdag ang natunaw na tsokolate at gatas.
13. Sa inyong maliliit na hulma, ibuhos ang kaunting pistachio na masa, pagkatapos ay ilang piraso ng tsokolate, ang tsokolate na masa, ang raspberry na masa at sa wakas tapusin sa isang raspberry na nahati sa dalawa at ilang piraso ng tsokolate.
14. Ilagay sa preheated oven sa 170°C sa loob ng 20 hanggang 25 minuto ng pagluluto (suriin ang pagluluto gamit ang isang talim ng kutsilyo).
15. Hayaan itong lumamig bago ilabas at tamasahin!