

Kape at cacao nibs na sablés

Ingrédients

- 150g ng mantikilya
- 90g ng asukal
- 7g ng giniling na kape
- 30g ng mga yolk ng itlog
- 225g ng harina
- 40g ng cacao nibs

Préparation

1. Narito ang resipe ng perpektong biskwit para samahan ang iyong kape o cappuccino, mga maliit na sablé na may cacao nibs at kape.
2. Ang mga ito ay gumagamit lamang ng mga yolk ng itlog, kaya kung naghahanap ka ng resipe para magamit ang mga ito, ito ay nagbibigay ng kaunting pagbabago mula sa mga crème brûlées at flans Mga Sangkap :Gumamit ako ng cacao nibs at giniling na kape (maari kang pumili ng giniling na kape na may lasa: kape, hazelnut, caramel, vanilla... ayon sa iyong panlasa) Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
3. Materyal :Perforated tray Oras ng paghahanda : 20 minuto + 20 minuto ng pagluluto + minimum 1 oras ng pahingaPara sa dalawampung biskwit : Mga Sangkap : ng mantikilya ng asukal ng giniling na kape ng mga yolk ng itlog ng harina ng cacao nibs Resipe : Paghaluin ang mantikilya at asukal kasama ang kape.
4. Idagdag ang mga yolk ng itlog, pagkatapos ay ang harina at cacao nibs.
5. Bumuo ng isang "square log" sa isang plastic wrap at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 1 oras.
6. Pagkatapos, gupitin ang mga biskwit na may kapal na mga 1cm.
7. Ilagay ang mga biskwit sa isang tray na may parchment paper.
8. Ilagay sa preheated oven sa 175°C para sa 18 minuto ng pagluluto.
9. Hayaan itong lumamig at tamasahin!