

Yuzu at gatas na tsokolate na diamond cookies

Ingrédients

- 95g ng mantikilya na pinalambot
- 40g ng asukal
- 135g ng harina
- 35g ng mga pinatuyong balat ng yuzu
- 35g ng gatas na tsokolate na hiniwa sa maliliit na piraso

Préparation

1. Patuloy ko ang aking serye ng mga biskwit na may mga sablés na parang diyamante, na may mga pinatuyong balat ng yuzu (maari mo ring gamitin ang mga balat ng kahel o limon ayon sa iyong panlasa) at gatas na tsokolate, malutong at natutunaw sa parehong oras Mga Sangkap :Gumamit ako ng mga pinatuyong balat ng yuzu mula sa Guy Demarle : code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).
2. Gumamit ako ng tsokolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Oras ng paghahanda : 25 minuto + 20 minuto ng pagluluto + minimum na 1 oras ng pahingaPara sa dalawampung biskwit : Mga Sangkap : ng mantikilya na pinalambot ng asukal ng harina ng mga pinatuyong balat ng yuzu ng gatas na tsokolate na hiniwa sa maliliit na piraso Resipe : Paghaluin ang pinalambot na mantikilya sa asukal at pagkatapos ay idagdag ang harina.
4. Tapusin sa mga balat ng yuzu at tsokolate.
5. Bumuo ng mahabang boudin at igulong ito sa kaunting asukal (opsyonal, ito ay magbibigay ng kaunting malutong na texture sa iyong mga biskwit).
6. Balutin ito sa cling film at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 1 oras.
7. Pagkatapos, gupitin ang mga biskwit na may kapal na 1 hanggang 1.
8. 5cm.
9. Ilagay ang mga ito sa isang tray na may parchment paper, pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 170°C para sa 15 hanggang 20 minuto ng pagluluto.
10. Hayaan silang lumamig, pagkatapos ay mag-enjoy!