

Cookies na may browned butter, itim na tsokolate at sea salt

Ingrédients

- 110g ng muscovado sugar o brown sugar
- 25g ng granulated sugar
- 1 itlog
- 1 itlog na pula
- 5g ng vanilla extract
- 175g ng harina T55
- 2g ng asin
- 2g ng baking powder
- 190g ng madilim at gatas na tsokolate (ginawa kong kalahati-kalahati)
- 110g ng mantikilya
- 110g ng muscovado sugar o brown sugar
- 25g ng granulated sugar
- 1 itlog
- 1 itlog na pula
- 5g ng vanilla extract
- 175g ng harina T55
- 2g ng asin
- 2g ng baking powder
- 190g ng madilim na tsokolate

Préparation

1. Sa totoo lang, maraming mga recipe ng cookie dito (at sa pangkalahatan sa internet), ngunit nagpasya pa rin akong ibahagi sa inyo ang recipe na ito dahil sa magandang dahilan na sa tingin ko ito na ang aking paboritong recipe ng cookie: mga cookie na may malutong na gilid, malambot na gitna, may browned butter na nagbibigay ng matinding aroma, madilim at gatas na tsokolate at sea salt upang mapalutang ang lahat.
2. Para sa akin, ito ang perpektong sukat, mga 55-, hindi nangangailangan ng pahinga o paglalagay sa freezer at maganda ang pagkakaimbak ng ilang araw sa isang airtight na lalagyan.
3. Sa madaling salita, subukan ang recipe na ito, sa tingin ko hindi kayo mabibigo ☺ Naglingkod ako ng ilan sa mga ito nang mainit, agad-agad mula sa oven, sa isang bola ng vanilla ice cream, isang mahusay na paraan upang makakuha ng masarap na dessert sa loob ng ilang minuto.
4. Siyempre, maaari mong i-freeze ang mga bola ng cookie, upang maaari mong lutuin lamang ang kinakailangang bilang kapag nais mo ☺ Materyal: Gumamit ako ng perforated tray ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10€ na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
5. Mga Sangkap: Gumamit ako ng Chocolat Caraïbes, ang tsokolate Jivara & vanilla extract ng Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
6. T55 ng asin ng baking powder ng madilim na tsokolate Sea salt Recipe: Simulan sa paghahanda ng browned butter: tunawin ang mantikilya sa isang kawali, pagkatapos ay ipagpatuloy ang pagluluto sa

mababang apoy hanggang sa magkaroon ng bahagyang kayumangging mantikilya, na may amoy ng hazelnut.

7. Hayaan itong lumamig.

8. Pagkatapos ay ihalo ang malamig na browned butter sa mga asukal at vanilla.

9. Idagdag ang itlog at ang pula ng itlog, pagkatapos ay ang mga tuyong sangkap: ang harina, baking powder at asin.

10. Tapusin sa pagdaragdag ng madilim na tsokolate na hiniwa sa maliliit na piraso.

11. Bumuo ng labindalawang bola ng cookie, ilagay ang mga ito sa isang tray na may parchment paper, idagdag ang kaunting sea salt.

12. Hayaan silang magpahinga ng 20 minuto sa refrigerator.

13. Samantalang ito, i-preheat ang oven sa 180°C.

14. I-bake ng 10 minuto, pagkatapos ay hayaang lumamig bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com